sale&pepe

SALEPEPE.IT

OTTOBRE 2024 - € 4,50

Primi con i porcini

Sapori e profumi dal bosco per esaltare pasta, riso e zuppe

Nella Valle dei Laghi

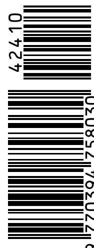
Tra il Garda e Trento paesaggi d'incanto e sapori di tradizione

Piatti da rosso

Secondi robusti di carne e formaggio sposano nobili vini

Pani dolci dal Nord Europa

Soffici, speziati e golosi per colazione o merenda



IN EDICOLA IL 25 SETTEMBRE 2024

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia Edizioni

PAPPARDELLE AL PEPE CON PESTO DI ERBE

pag.19

Nelle foto, da sinistra: risotto con "bagigi" e peperoni (a pagina 128 del servizio Arachidi all'italiana); un'immagine del servizio Country Lunch (a pag 22); Korvapuusti alla cannella (a pagina 90 del servizio Pani dolci dal Nord).







Sommario *ottobre*

RUBRICHE



indice delle ricette

OTTOBRE 2024





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PAOLO VIZZARI
LAUREATO IN GRAMMATICA ED ESPERTO DI ALTA RISTORAZIONE, SCRIVE PER DIVERSE TESTATE DI BUONA TAVOLA ED È COAUTORE DEL VOLUME "GIOVANI&AUDACI" SUI CUOCHI CHE STANNO RIVOLUZIONANDO LA CUCINA ITALIANA. CI GUIDA IN UN VIAGGIO SUL GUSTO A PAGINA 43.

GABRIELLA MORINI
RICERCATRICE IN SCIENZE DEL GUSTO ALL'UNIVERSITÀ DI POLLENZO, COLLABORA CON IL DIPARTIMENTO DI FOOD SCIENCE DELL'UNIVERSITÀ DI COPENAGHEN. HA SCRITTO MOLTI LIBRI SULLA PERCEZIONE DEI SAPORI, CHE SPIEGA NEL SERVIZIO TEMA DEL MESE (PAGINA 42).

VITO INTINI
IMPRENDITORE MILANESE CON DECENNALE PASSIONE ENOLOGICA ALLE SPALLE CORONATA CON IL TITOLO DI SOMMELIER, È PRESIDENTE NAZIONALE DI ONAV (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO). CI SVELA I SEGRETI DELLE CANTINETTE (PAGINA 118), PER CONSERVARE E GODERE AL MEGLIO IL VINO.

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Gavi mon amour

UNA TERRA MAGICA, PRODIGA DI ARTE, NATURA E DI UN NOBILE VINO, DOVE SI SPOSANO LE ANTICHE STORIE DI PIEMONTE E LIGURIA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

Ho eletto Gavi e il suo territorio tra i luoghi del mio cuore. Una scoperta tardiva la mia, ma una bella scoperta. Un primo assaggio a marzo, un morso più lungo a luglio e poi una conoscenza più approfondita ad agosto. Ho attraversato le morbide colline che disegnano il territorio per conoscere il Gavi, il grande vino bianco piemontese che ha festeggiato quest'anno i 50 anni della Doc e l'anno scorso i 25 della Docg. Ho scoperto un paesaggio di rara bellezza, dove i colli sono punteggiati da boschi e vigneti, il mare non si vede ma fa sentire la sua brezza, la parte appenninica è ricca di fauna e flora e i borghi di storia. Un territorio nobile, dove il turismo è slow e riservato, dove nulla è ostentato, neppure la molte ville, oggi di privati o sede di cantine: erano le case di villeggiatura di nobili genovesi come Grimaldi, Spinola, Adorno... Perché questa è una terra di mezzo o meglio "un fertile bastione che separa e unisce il mare e la pianura", come l'ha definita Mario Soldati, che negli anni '60 si adoperò per promuovere il vino di Gavi. Non è più Liguria ma lo sembra ancora, è Piemonte ma del mondo sabaudo non c'è traccia. Racconta la storia di un passaggio amministrativo voluto nel 1859 dall'allora ministro del Regno di Sardegna Urbano Rattazzi che, alessandrino di nascita, volle ridisegnare i confini del Piemonte portando sotto l'amministrazione della sua città quei luoghi che dal 1300 erano stati di Genova o ne avevano subito l'influenza diretta. Il tempo però non ha cancellato le origini, che si trovano nei colori delle case, nella toponomastica (Gavi sarebbe Gavi Ligure, come Novi), nella cucina e nella lingua. Al dialetto gaviese è stato dedicato, nel 2021, un vocabolario, per non dimenticare questa parlata dalla cadenza ligure. Nei forni si trova la focaccia, sottile e unta come a Genova e si mangiano i ravioli molto simili a quelli della Superba, ma con una storia tutta loro (vedi pagina 8). Per capire questa terra bisogna perdersi tra le sue colline, in auto o in bici, tra i filari che si alternano ai boschi, e poi visitare le cantine, dalle più blasonate alle più semplici. Le storie di chi produce il Gavi Docg si mescoleranno ai bicchieri di questo bianco elegante dagli aromi delicati e floreali, dal gusto asciutto e fresco ma con sentori iodati dovuti all'influenza del mare. Un vino che riserva sorprese, non solo fresco, profumato e semplice, ma anche complesso e longevo, grazie alla diversità dei suoli e microclimi e all'attento lavoro in vigna che esalta il frutto a discapito della quantità. Resort, agriturismi e B&B invitano il turista a fermarsi qualche giorno. Le attrazioni sono mille: i campi da golf, il Parco naturale delle Capanne di Marcarolo, i laghi del Gorzente o della Lavagnina, il poderoso forte di Gavi... A Voltaggio, poi, nell'ex convento dei Cappuccini, è da vedere una preziosa collezione di quadri religiosi, delle migliori scuole genovesi, che vanno dal XV° al XVIII° secolo. La storia riaffiora a un quarto d'ora d'auto in quel di Serravalle Scrivia, dove si trova il più importante sito archeologico del Nordovest: la città romana di Libarna. Benvenuti dunque nel Gavishire, come oggi è soprannominata la zona, forse per la bellezza, forse in omaggio agli inglesi, da sempre sostenitori del Gavi. Forse perché non è più terra di mezzo ma ha sviluppato una sua forte e indipendente identità.







RAVIOLO DI GAVI

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

per la pasta 400 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 3 uova – sale
per il ripieno 500 g di collo di manzo – 100 g di polpa di maiale – 150 g di salsiccia a nastro – 300 g di borragine – 4 uova – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – 1 noce di burro – sale – pepe
per condire parmigiano reggiano Dop grattugiato – maggiorana fresca

1 Preparate la pasta. Lavorate la farina con le uova e un pizzico di sale 10 minuti fino a ottenere una palla. Fatela riposare per almeno mezz'ora protetta con un panno inumidito.
2 Per il ripieno, spellate e sgranate la salsiccia. Tagliate a cubettini le due carni. Rosolate il tutto con poco olio e il burro, salate, pepate, sfumate con il vino e portate a cottura mescolando ogni tanto. Lavate la borragine, lessatela in acqua bollente salata, scolatela e strizzatela. Tritate carni e borragine, passateli al setaccio e poi mescolateli con le uova e il formaggio; salate.
3 Dividete la pasta in 3 parti uguali e stendetele con la macchinetta due volte per tacca fino alla quinta, infarinando a ogni passaggio. Stendetele su un piano e allineate su ognuna delle noci di ripieno posizionandole a 1,5 cm da un lato lungo e a 2 cm l'una dall'altra. Ripiegate il lembo di pasta libero sul ripieno, premete leggermente per far uscire l'aria e infine intagliate i ravioli con una rotella dentellata. Premete i bordi. Lessate i ravioli in acqua salata in leggera ebollizione. Disponete nei piatti dei panni puliti. Scolate i ravioli con un mestolo forato e adagiateli sui panni. Condite con parmigiano e maggiorana.

Accompagnate con un Gavi Docg. Il Consorzio di Tutela è stato costituito nel 1993. Le aziende associate sono 190, 1600 gli ettari vitati complessivi, 11 i comuni della provincia di Alessandria interessati alla produzione, 14 milioni le bottiglie prodotte nel 2023; di queste l'85% viene esportato.

Una storia fantastica
La ricetta nasce a Gavi, tra il XII ed il XIII secolo, nella locanda della famiglia Raviolo... Non a caso alcune fonti sostengono che sia stato il primo raviolo a veder la luce in Italia. Ma su questo ci sarebbe da argomentare. Per quanto riguarda il ripieno, nel tempo si sono avvicendate diverse varianti. La ricetta originale è tutt'oggi segreta e protetta dall'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi, oltre che garantita dalla De.Co. (Denominazione Comunale): quella che presentiamo qui è la più diffusa. Per il condimento, il Raviolo di Gavi può essere servito in scodella con brodo al vino, con il tocco genovese (sugo di carne) o "a culo nudo": definizione popolare per indicare che il condimento sta solo sopra, come nella versione che trovate qui accanto.

Porcini nel primo

GODURIOSE PASTASCIUTTE, RISOTTI MANTECATI E INSOLITE ZUPPETTE: I PREZIOSI PROTAGONISTI DEL BOSCO AUTUNNALE SI ESPRIMONO IN UNA SELEZIONE DI IRRESISTIBILI TENTAZIONI. TUTTE PROFUMATE DA ERBE AROMATICHE, SPEZIE E TANTO ALTRO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Ambra Poli


piatto
cini

FUSILLOTTI
CON SALSA ALLO
ZAFFERANO

pag. 15

Ciotole e ciotolina Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino tinto a mano Hue Table Stories, forchetta in acciaio satinato Pintinox. Indirizzi a pagina 130

Piatti Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino blu tinto a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 130



RISOTTO MANTECATO ALLE NOCCIOLE

pag. 15

Ciotola Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino tinto a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 130



TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON CREMA AL PARMIGIANO

TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON CREMA AL PARMIGIANO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

500 g di porcini – 200 g di farina 00 + quella per infarinare – 120 g di farina di castagne – 80 g di semola rimacinata di grano duro – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 2 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavorate per 10 minuti le farine setacciate e la semola con 2 dl di acqua. Avvolgete la pasta con pellicola e fatela riposare per 30 minuti. Stendetela in sfoglie con la macchinetta arrivando fino alla penultima tacca e quindi ricavate le tagliatelle con l'apposito rullo. Infarinatele e allargatele sulla spianatoia.
2 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido. Staccate i gambi e riduceteli a dadini. Tagliate le cappelle a fette di 3 mm di spessore. Fate dorare l'aglio sbucciato e schiacciato in una casseruola con 4 cucchiai di olio. Unite i gambi dei porcini, salate e cuocete per 5 minuti. Versate il brodo bollente, portate a ebollizione, eliminate l'aglio e aggiungete una manciata di foglie di prezzemolo lavate e tritate e il parmigiano: frullate il tutto.
3 Cuocete le cappelle dei funghi per 6-7 minuti con 3 cucchiai d'olio e una presa di sale girandole finché saranno dorate. Lessate la pasta in abbondante acqua bolente salata, scolatela al dente e conditela con la crema preparata calda. Servite e completate con le cappelle rosolate e ancora un po' di prezzemolo tritato.

FUSILLOTTI CON SALSA ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

500 g di porcini – 320 g di fusillotti – 1 porro – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 bustina di zafferano – 3 dl di brodo vegetale – 1/2 dl di vino bianco – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite il porro privandolo della parte verde e della radice, lavatelo e affettatelo finemente. Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido. Tagliate 2/3 terzi del gambo e tritateli. Riducete a fettine la parte rimasta.
2 Scaldate il brodo e mescolatelo con lo zafferano. Cuocete dolcemente il porro in una padella con il burro e 1 cucchiaio d'olio finché sarà morbido. Aggiungete i funghi tritati, salate poco e bagnate con il brodo allo zafferano: cuocete coperto per 10 minuti e poi frullate il tutto.
3 Cuocete i porcini rimasti in una padella con 3 cucchiai d'olio e una presa di sale per 3-4 minuti, bagnateli con il vino e proseguite la cottura per 5-6 minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, conditela con la salsa allo zafferano e servite. Completate con i funghi trifolati e un po' di erba cipollina tagliuzzata.

RISOTTO MANTECATO ALLE NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

500 g di porcini – 400 g di riso Carnaroli – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 50 g di nocciole spellate – 1 cipolla bionda – 1,5 litri di brodo vegetale – 1/2 bicchierino di Cognac – 30 g di burro – olio extravergine di oliva – sale

1 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido. Staccate i gambi e tritateli finemente. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare in una casseruola con 20 g di burro e 2 cucchiai d'olio. Prelevatela dal fondo di cottura, aggiungete il riso e tostatelo a fiamma viva per 2-3 minuti mescolando. Sfumate con il Cognac e unite nuovamente la cipolla e i gambi dei porcini tritati: portate a cottura il riso unendo il brodo bollente poco alla volta (circa 18 minuti).
2 Intanto, tagliate le cappelle dei porcini a fettine e cuocetele in una padella con 4 cucchiai di olio e una presa di sale per 5-6 minuti facendole dorare da ambo i lati. Tostate le nocciole in un padellino. Tritatene 40 g in un piccolo mixer per ottenere una crema.
3 Mantecate il risotto con la crema di nocciole, il parmigiano e il burro rimasto: lasciatelo riposare coperto con un canovaccio per 2 minuti. Servitelo e completate con i funghi rosolati e le nocciole rimaste spezzettate. Se vi piace, profumate con origano fresco.





Piatto ovale
e piattino Francesca
Reitano Ceramica,
posate in acciaio
satinato bronzo
Pintinox.
Indirizzi
a pagina 130

PAPPARDELLE AL PEPE
CON PESTO DI ERBE

pag.19

Piatti Francesca Reitano Ceramica, tessuto tinto a mano marrone Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 130



RISOTTO CON TRITO DI LARDO AL ROSMARINO

pag.19

MALTAGLIATI CON ZUPPETTA DI BORLOTTI



Ciotola in terra materica Francesca Reitano Ceramica, cucchiaio in acciaio satinato canna di fucile Pintinox, tessuti in lino tinti a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 130

MALTAGLIATI CON ZUPPETTA DI BORLOTTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

500 g di porcini – 400 g di maltagliati freschi all'uovo – 240 g di borlotti in scatola (peso sgocciolato) – 50 g di prosciutto crudo in una sola fetta – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 costa di sedano verde – 1 scalogno – 2 rametti di timo – 4 dl di brodo vegetale – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva– sale

1 Tritate il prosciutto, il sedano lavato e lo scalogno sbucciato. In una casseruola sciogliete 10 g di burro con 1 cucchiaio d'olio e fatevi stufare dolcemente il trito per 2-3 minuti. Aggiungete i borlotti e il brodo bollente e cuocete la zuppetta per 5 minuti.
2 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido e poi affettateli. Frullate la zuppetta con un frullatore a immersione in modo da ridurre in crema circa 1/3 dei fagioli, unite i funghi e proseguite la cottura per 10 minuti; regolate di sale.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con il burro rimasto a fiocchetti e il grana. Versate la zuppa nei piatti fondi, disponetevi al centro i maltagliati e profumate con le foglioline di timo. Se vi piace, pepate.

PAPPARDELLE AL PEPE CON PESTO DI ERBE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

500 g di porcini – 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 3 uova – 40 g di mollica di pane fresca – 1/2 limone non trattato – 40 g di pinoli – 4 ciuffi di prezzemolo – 6 rametti di maggiorana – 1 spicchio d'aglio – 2 dl di brodo vegetale – 1 dl di latte – olio extravergine d'oliva – sale – 1 cucchiaino di pepe nero in grani

1 Sbattete le uova con il pepe pestato in un mortaio e versatele sulla farina disposta a fontana. Iniziate a lavorare con una forchetta e poi a piene mani per ottenere un impasto omogeneo. Copritelo con pellicola e fatelo riposare per 30 minuti.
2 Intanto, frullate mollica con il latte e lasciatela riposare per 10 minuti. Unite i pinoli, 4 rametti di maggiorana, il prezzemolo, la scorza del limone grattugiata, una presa di sale e 3 cucchiai d'olio e frullate di nuovo per ottenere una crema.
3 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido e poi tagliateli a tocchetti. In una padella fate dorare l'aglio sbucciato e schiacciato con 3 cucchiai d'olio, eliminate l'aglio, unite i porcini e una presa di sale e cuocete per 5 minuti. Versate il brodo bollente e proseguite la cottura per 10 minuti.
4 Stendete la pasta a uno spessore di 2 mm, infarinatela leggermente e lasciatela riposare 20 minuti, piegatela più volte su se stessa e tagliatela in modo da ottenere delle pappardelle di 2 cm di larghezza. Svolgetele e lessatele in abbondante acqua bollente salata. Diluite il pesto di erbe con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta. Scolate quest'ultima senza sgocciolarla troppo e conditela con il pesto e i funghi. Servite e completate con la maggiorana rimasta.

RISOTTO CON TRITO DI LARDO AL ROSMARINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

500 g di porcini medio-piccoli – 400 g di riso Arborio – 50 g di lardo di Colonnata a fettine – 60 g di pecorino toscano stagionato – 1 scalogno – 1 rametto di rosmarino – 1,5 litri di brodo vegetale – sale

1 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido, poi tagliateli a fette. Sfogliate il rosmarino, lavatelo, asciugatelo e tritatelo finemente con il lardo e lo scalogno sbucciato.
2 Scaldate il trito in una casseruola finché il lardo sarà sciolto, unite i funghi e portateli a cottura unendo poco brodo perché restino morbidi; regolate di sale.
3 Prelevate i funghi e aggiungete il riso al loro posto. Fatelo tostare per 1-2 minuti mescolando e portatelo a cottura (circa 18 minuti) unendo poco brodo per volta; regolate di sale, se necessario. Mescolatelo con 40 g di pecorino grattugiato e i funghi e servite. Completate con il pecorino restante ridotto a lamelle con una mandolina.

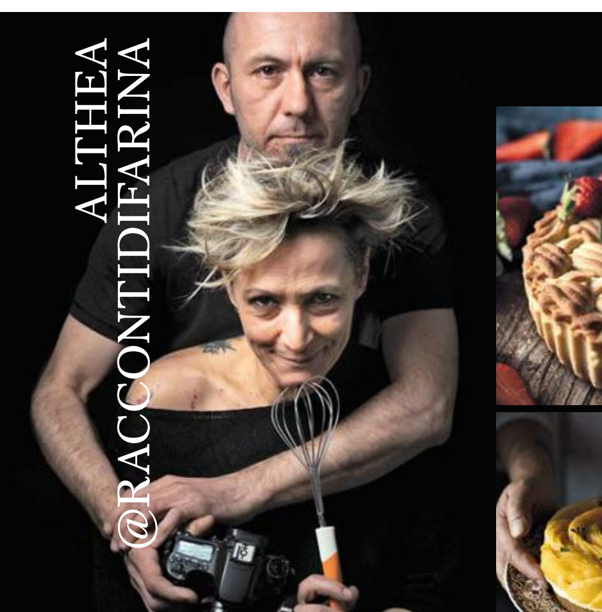


di Livia Fagetti

Social **Food**

seguiteci su

UN'ESPERTA DI ARTE BIANCA E UN'APPASSIONATA DI CUCINA NATURALE. LE ABBIAMO VISTE ZIGZAGANDO IN RETE E VE LE RACCONTIAMO QUI. SUI NOSTRI CANALI TROVERETE I LORO CONTRIBUTI





PANE, PASTA, TORTE, LIEVITATI: QUELLA DI ALTHEA TOTONELLI PER LA **FARINA** È UNA PASSIONE TRAVOLGENTE, CHE HA RADICI NELL'INFANZIA (È CADUTA IN UN SACCO DI FARINA!), ED È MATURATA NEGLI ANNI NELL'INCONTRO CON ALESSANDRO SANGIORGIO (FOTOGRAFO E SUO COMPAGNO DI VITA). ASSIEME, CON GESTI, ATMOSFERE E INVENZIONI CREATIVE, SI DIVERTONO A STUZZICARE I NOSTRI SENSI. E LO FANNO CON I **CONTRASTI CROMATICI**: LE CHIARE SILHOUETTE DI RAVIOLI, FILONI, BISCOTTI E PIE AFFIORANO DA SEDUCENTI FONDI SCURI. COSÌ COME LE MANI ESPERTE DI ALTHEA (SEGUITECI SUI SOCIAL PER SCOPRIRE CHE PIATTI CI HA DEDICATO!) E LA SUA BIONDA CHIOMA SCOMPIGLIATA, EMBLEMA DI UNO SCHIETTO CARATTERE LAZIALE.

MILANESE REDENTA. NONNA SBARAZZINA. GRAFICA PER FORMAZIONE E FOTOGRAFA PER PASSIONE. IL PROFILO DI SONIA PALADINI DÀ RAGIONE DELLE SCELTE CHE DAL CAPOLUOGO LOMBARDO L'HANNO PORTATA IN QUEL DI PARMA A SPERIMENTARE (E PROMUOVERE, CON BLOG, LIBRI E POI I SOCIAL) UNO STILE DI **VITA NATURALE** E LA PASSIONE PER IL CIBO GENUINO. LE SUE RICETTE (CHE DEVONO MOLTO ANCHE AL MARITO STEFANO BASINI, CHEF) CONIUGANO SEMPLICITÀ E CREATIVITÀ, COME VEDRETE NEL CASO DEI NIDI DI PASTA AL FORNO (SUI NOSTRI CANALI). IL PIATTO DEL CUORE? LA TORTA D'ERBE CHE PREPARAVA SUA NONNA. LA COLLABORAZIONE TOP? CON LA NIPOTINA, MATILDE, 3 ANNI. PERCHÉ LA SUA È UNA **CUCINA DEGLI AFFETTI** E VA DA NONNA A NIPOTE.







LE MITI GIORNATE OTTOBRINE SONO L'IDEALE PER UNA GITA IN CAMPAGNA A CUCINARE INSIEME COSE BUONE E MAGARI CONCEDERSI UNA CAVALCATA TRA BOSCHI E RADURE. LUOGHI BACIATI DAL FASCINO AUTUNNALE E PRODIGHI DI CIBI DI ANIMA RUSTICA E APPAGANTE

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto e styling dei piatti di Laura Spinelli, servizio di Morten Holtum/ House of Picture/ Living Inside, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Country Lunch


ARCHIVIO SALE&PEPE

MENU

Tatin di carote con nocciole e acciughe
CUCINATELA AL MATTINO. POTETE RISCALDARLA BREVEMENTE IN FORNO A 100°.

Risotto al pesto di salvia e spinaci con stracciatella
PREPARATELO POCO PRIMA DI MANGIARE.

Involtini di tacchino con purè arancione
CUCINATE TUTTO IN ANTICIPO. RISCALDATE GLI INVOLTINI IN FORNO A 180° PROTETTI CON UN FOGLIO DI ALLUMINIO E IL PURÈ IN PADELLA CON POCO LATTE.

Insalata di indivia e pere in agrodolce
CARAMELLATE LE PERE AL MATTINO E TENETELE A TEMPERATURA AMBIENTE COPERTE. PREPARATE L'INSALATA E CONSERVATELA PRONTA IN FRIGO. ASSEMBLATE TUTTO AL MOMENTO. SE VI PIACE, RISCALDATE APPENA LE PERE.

Torta di mele all'olio e rosmarino
CUCINATELA AL MATTINO E METTETELA IN DISPENSA PROTETTA CON PELLICOLA.



TATIN DI CAROTE
CON NOCCIOLE E ACCIUGHE

pag.31



RISOTTO AL PESTO DI SALVIA E SPINACI
CON STRACCIATELLA

pag.31

Il clima è mite, la luce gentile, la natura ancora rigogliosa. Ecco, la natura. A inizio a autunno è un silenzioso incanto. Da godere con una passeggiata, ma anche attraversandola a cavallo (da riservare in un vicino maneggio), quasi volando. In un weekend di pace, svago e tante prelibatezze in tavola. Ottobre è il momento in cui i sapori estivi lasciano spazio a ortaggi da lessare, insalate amarognole, funghi, pollame ruspante, frutti scrocchiarelli (come mele e pere). E poi c'è il miele, quello nuovo. Ingredienti che, debitamente avvicinati ed esaltati da qualche tocco gourmand, fanno miracoli di rurale natura e impagabile soddisfazione. Provare per credere.

I buoni sapori dell'orto

Il menu apre con una rovesciata apparentemente un po' asburgica, in realtà sorprendente. Si rosolano le carote (tagliate nel senso della lunghezza) in casseruola con olio, burro, miele aceto ed erbe. Poi si stende sopra una friabilissima pasta brisée al caprino e si inforna. A questo punto si rovescia tutto su un piatto e compare la magia. Da completare con acciughine, noci e timo. Vi sorprenderà. E varrà un bel brindisi. Che il vino con l'aria freschetta è un davvero un piacere. Intanto, dalla cucina arriva un fumante risotto: cotto con soli con olio e brodo, viene poi mantecato con un originale pesto di salvia e spinacini e servito con sopra la stracciatella frullata a crema. Non è solo buono, è geniale e goloso da morire.

segue >

INVOLTINI DI TACCHINO
CON PURÈ ARANCIONE
pag.32





INSALATA DI INDIVIA E PERE
IN AGRODOLCE

pag.32





ARCHIVIO SALE&PEPE

Il secondo piatto è a base di carne bianca: farcita alla grande. Le fettine di tacchino disposte a croce e ripiegate a pacchettino fanno da guscio a un ripieno di funghi trifolati, mollica bagnata nel latte, parmigiano, uovo, maggiorana e prezzemolo. Piccoli golosi involti, rosolati con burro e vino e serviti con un delizioso purè di patate dolci mantecato con la panna acida. Come per le altre portate, anche qui l'anima è rustica, profuma decisamente di campagna e, allo stesso tempo, si concede a una tavola più attuale con piccoli colpi di cucina. Non da meno è il contorno che, su un letto di radicchio, vede posta una dadolata di pere cotte con miele, burro, chiodi di garofano e anice stellato (quasi una composta); qualche noce per completare. Il piacevole contrasto tra sapori dolce-amari e consistenze morbido-croccanti è ciò che rende questo sfizio davvero speciale (senza contare che è anche facilissimo da preparare).

Sua maestà la torta di mele

Ma non una qualsiasi. Questa ha l'impasto montato a lungo con le fruste elettriche. È più soffice che mai. Le mele, a cubettini, stanno dentro e sopra. Poi c'è l'uvetta bagnata nel liquore e, in coppa, lo zucchero canna per una crosticina divina. Magari fatene due... Considerate che è buona anche a colazione e a merenda, per non parlare degli spuntini bulimici prima di dormire (che fanno male, sì, ma si fanno lo stesso). Come dessert la si può accompagnare a un inebriante bicchierino di vino cotto per poi darsi felicemente all'ozio oppure a un'altra galoppata. Chi non sa cavalcare, colga l'occasione per imparare. Il momento è propizio e... sembra davvero di volare.

TORTA DI MELE
ALL'OLIO
E ROSMARINO
pag.32







TATIN DI CAROTE CON NOCCIOLE E ACCIUGHE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

per la pasta 375 g di farina 00 – 120 g di burro morbido – 75 g di caprino vaccino – pepe
per la farcia 750 g di carote di dimensioni omogenee – 60 g di nocciole spellate – 60 g di miele di acacia – 12 filetti di acciuga sott'olio – 5 rametti di timo – 3 cucchiai di aceto di mele – 45 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro, il burro a fiocchetti, il caprino spezzettato, 4 cucchiai colmi d'acqua e abbondante pepe: lavorate il tutto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti circa.
2 Intanto, preparate la farcia. Raschiate le carote, spuntatele, lavatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Fate sciogliere il burro in un'ampia casseruola tonda che possa andare in forno, unite un cucchiaio di olio e il miele e, quando quest'ultimo sarà sciolto, togliete dal fuoco. Unite le carote allineandole senza sovrapporle. Proseguite la cottura a fiamma moderata per 10 minuti circa, o finché le carote saranno un po' ammorbidite e caramellate. Sfumate con l'aceto, cospargete con le foglioline di 3 rametti di timo e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Salate e lasciate raffreddare.
3 Spezzettate grossolanamente le nocciole e tostatele in un padellino senza aggiungere grassi. Stendete la pasta in una sfoglia tonda di circa 1/2 cm di spessore. Deve avere un diametro di 2 cm più largo rispetto a quello della casseruola. Adagiatela sulle carote e spingete il bordo di pasta verso il fondo. Bucherellate la superficie con una forchetta e infornate 180° per 35 minuti. Lasciate riposare la tatin per 5 minuti e poi rovesciatela su un piatto. Completate con le nocciole, le acciughe sgocciolate e le foglioline di timo rimaste.

RISOTTO AL PESTO DI SALVIA E SPINACI CON STRACCIATELLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

480 g di riso Carnaroli – 120 g di stracciatella – 100 g di spinacini da insalata – 60 g di pecorino fiore sardo grattugiato – 60 g di pinoli – 12 foglie di salvia – 1 spicchio d'aglio – 1,5 litri di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate gli spinacini e le foglie di salvia, asciugateli e trasferiteli nel bicchiere del mixer a immersione con un pizzico di sale, i pinoli, lo spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale, 6 cucchiai d'olio e il pecorino. Frullate il tutto fino a ottenere un pesto liscio.
2 Scaldate il brodo. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una casseruola, unite il riso e tostatelo nel condimento mescolando in continuazione per 2-3 minuti. Bagnatelo con un mestolo di brodo bollente e cuocetelo al dente (16-17 minuti) unendo poco brodo per volta.
3 Levate al casseruola dal fuoco e incorporate il pesto preparato mescolando. Lasciate riposare il risotto coperto per 2 minuti. Intanto, frullate la stracciatella in un piccolo mixer per ridurla in crema. Suddividete il risotto nei piatti e distribuitevi sopra la crema di stracciatella.

BERE GIUSTO

QUESTO MENU OTTOBRINO MERITA UN CERASUOLO D'ABRUZZO DELL'AZIENDA PRAESIDIUM (FONDATA DALLA FAMIGLIA PASQUALE NEL 1988). È UN VINO CHE, PUR IN COMMERCIO GIÀ DAL MAGGIO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA, DONA LA SUA PROFONDA BELLEZZA DOPO IL PASSAGGIO DELL'ESTATE, QUANDO COMINCIA UNA VITA VERA, NON PIÙ LEGATA A SENSAZIONI SUPERFICIALI. CON IL SUO COLORE ROSA INTENSO PROMETTE UN COMPORTAMENTO PARTECIPE SIN DAL CONFRONTO CON LA TATIN, DELLA QUALE TUTELA L'EQUILIBRIO FRA LE CAROTE E LE ACCIUGHE; PER POI ESPRIMERSI AL MEGLIO SUL RISOTTO, DOVE LASCIA AL CONTATTO TRA LA STRACCIATELLA E GLI SPINACI L'IMPRONTA DELLE SENSAZIONI FINALI. CON IL SECONDO DI TACCHINO RIPIENO, PARTICOLARE PER IL GUSTO DELLA FARCITURA, OLTRE CHE PER LA DIMENSIONE E LA FORMA, IL CERASUOLO EVIDENZIA APPIANO LA PROPRIA GENEROSITÀ E LA RELAZIONE CON LA TERRA. TRALASCIAMO DI SORSEGGIARLO INVECE SULL'INSALATA, DOVE, NONOSTANTE LA SUA "PAZIENZA", NON POTREBBE ATTENUARE L'AMARO DELL'INDIVIA NELL'INCONTRO CON L'AGRODOLCE DELLE PERE. SULL'ORIGINALE VERSIONE DELLA TORTA DI MELE, CHE EVOCA LA CAMPAGNA MEDITERRANEA VICINA AL MARE, ACCOSTIAMO INFINE UN VINO COTTO A BASE DI TREBBIANO, UN ALTRO ABRUZZESE DI FORTE CONSUETUDINE CASALINGA.







INVOLTINI DI TACCHINO CON PURÈ ARANCIONE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

12 fette sottili di fesa di tacchino – 750 g di patate dolci arancioni – 600 g di funghi misti – 150 g di panna acida – 75 g di mollica di pane – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1,5 dl di latte – 1 uovo grande – 2 scalogni – 10 rametti di prezzemolo– 5 rametti di maggiorana – 2 rametti di dragoncello – noce moscata – 1 bicchiere di vino bianco scarso – 45 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un panno umido. Tamponateli con carta da cucina e tritateli grossolanamente. Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli stufare in padella con 3 cucchiai d'olio. Unite i funghi, salate e cuocete per 5-6 minuti. Spezzettate la mollica e fatela ammorbidite nel latte. Lavate e tritate 7 rametti di prezzemolo e la maggiorana. Strizzate la mollica e impastatela con il trito di erbe, i funghi, l'uovo sbattuto, il parmigiano e un po' di noce moscata; regolate di sale e pepate.
2 Distribuite le fette di tacchino su una teglia foderata con carta da forno sistemandole a croce a due a due, disponete al centro di ogni croce un po' di composto ai funghi, ripiegate i lembi della carne sul ripieno e fissate gli involtini con spago da cucina. Sciogliete il burro con un cucchiaio d'olio in una padella, unite gli involtini e rosolateli per 10 minuti su tutti i lati. Sfumateli con il vino, salate e proseguite la cottura coperto per 10 minuti.
3 Pelate le patate, lavatele, tagliatele a tocchetti e lessatele in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolatele, passatele allo schiacciapatate e mescolatele con la panna acida; regolate di sale. Servite lo sorprese di tacchino private dello spago con il purè a parte. Decorate con il prezzemolo rimasto e il dragoncello.

INSALATA DI INDIVIA E PERE IN AGRODOLCE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

3 piccoli cespi di radicchio – 3 pere Kaiser – 60 g di gherigli di noce – 45 g di miele millefiori – 1 limone – 1 chiodo di garofano – 1 bacca di anice stellato – 2 cucchiai di aceto di vino bianco – 45 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le pere, detersolatele, tagliatele a cubetti e bagnateli con il succo del limone. Versate il miele in una casseruola, unite il burro, il chiodo di garofano e la bacca di anice stellato: fate sciogliere il tutto a fiamma bassa finché il miele inizierà a caramellare.
2 Aggiungete le pere, mescolate, alzate la fiamma e cuocete per 7-8 minuti. Versate l'aceto e lasciatelo evaporare. Spegnete il fuoco e prelevate le pere dal fondo di cottura con un mestolo forato senza sgocciolarle troppo.
3 Lavate l'insalata, affettatela e disponetela nei piatti. Distribuitevi sopra le pere e i gherigli di noce spezzettati e condite con olio e sale.

TORTA DI MELE ALL'OLIO E ROSMARINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

160 g di farina 00 – 3 mele Pink Lady – 100 g di zucchero semolato – 60 g di yogurt intero – 2 dl di panna fresca – 2 uova medie – 1 limone non trattato – 50 g di uvetta – 20 g di zucchero di canna – 1 cucchiaio di rosmarino tritato – 1/2 bicchierino di Calvados – 0,6 dl di olio di semi di girasole – 8 g di lievito per dolci – sale

1 Mettete a bagno l'uvetta nel Calvados. Lavate il limone e ricavate la scorza grattugiata e il succo. Sbucciate le mele, detorsolatele, riducetele a dadini e bagnatele con il succo di limone. Setacciate la farina con il lievito facendoli cadere direttamente in una ciotola.
2 In un'altra ciotola, con le fruste elettriche a velocità massima, montate le uova per circa 6 minuti con lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata: dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso. Abbassate la velocità delle fruste e incorporate a filo prima l'olio e poi lo yogurt. Con una spatola, unite la miscela di lievito e farina con delicati movimenti dal basso verso l'alto. Allo stesso modo, aggiungete l'uvetta strizzata, metà rosmarino tritato e metà della dadolata di mele.
3 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro rivestito con carta da forno, disponetevi sopra le mele rimaste precedentemente mescolate con il rosmarino restante. Cospargete con lo zucchero di canna e infornate la torta a 180° per 40 minuti. Montate la panna e servitela con la torta tagliata a fette.



COURTESY BAGLIO INGARDIA



Funghi e olio

I SIGNORI DEL BOSCO D'AUTUNNO PORTANO IN TAVOLA SAPORI E PROFUMI DELIZIOSI, DA ESALTARE CON UN FILO DI EXTRAVERGINE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Prodotto simbolo dell'autunno, quando le prime piogge risvegliano il terreno dopo le calure estive, i funghi crescono tra boschi e campi di tutta Italia, prendendo sapori e aromi specifici proprio dall'habitat circostante. Avendo bisogno di ambienti umidi e non troppo freddi, in realtà le diverse specie commestibili si avvicendano di stagione in stagione, dalla primavera ai primi freddi. È tuttavia soprattutto tra settembre e novembre, anche in base all'andamento climatico dell'annata, che arrivano i funghi più amati e attesi, come i delicati ovoli buoni (detti anche ovoli reali), le mazze di tamburo, le trombette dei morti, i finferli (o gallinacci o galletti) e i pregiati porcini neri, seguiti dai chiodini, mentre si trovano tutto l'anno le varietà facilmente coltivabili, come i cardoncelli, gli champignon, i pioppini e i *pleurotus*.

Ricchi di sapore e poveri di calorie (sono composti al 90% di acqua), i funghi impreziosiscono tanti piatti con i loro toni piacevolmente terrosi e talvolta nocciolati e con la loro consistenza carnosa. E si prestano anche a essere conservati sott'olio, oltre che essiccati, diventando un elemento prezioso per insaporire preparazioni come risotti, zuppe, tortini, panini o spezzatini, anche fuori stagione. In questo periodo dell'anno, tra i banchi dei mercati e i negozi specializzati si possono trovare con facilità molte delle varietà citate, da utilizzare crude o cotte in base a varietà e gusti.

Più sono saporiti e meno hanno bisogno di preparazioni elaborate. L'olio extravergine è spesso l'ideale per esaltarne aromi e consistenze con le sue note erbacee e la vivace pungenza. Così, per esempio, un'insalatina di teneri ovoli affettati sottili, magari accompagnata da qualche foglia di valeriana o lattughino e da *segue* >

FRANTOI APERTI IN UMBRIA

Dal 19 ottobre al 17 novembre, una settimana prima del solito, torna l'appuntamento più atteso e consolidato legato all'extravergine. Giunto alla 27esima edizione, Frantoi Aperti in Umbria, promosso dalla Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria in tutta la regione, è l'evento che celebra l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della raccolta e frangitura delle olive (attività spesso anticipate per motivi climatici). Tante le iniziative diffuse tra oliveti, frantoi e borghi per conoscere da vicino l'extravergine con molte iniziative anche all'aperto. Inoltre, è in programma l'attivazione di un "portale delle esperienze" legate all'oleoturismo fruibili tutto l'anno, in collaborazione delle Strade dei Vini dell'Umbria (frantoiaperti.net).

GIOELLI D'EUROPA TUTTI DA SCOPRIRE

L'Europa è uno dei principali produttori di funghi freschi coltivati, con un volume medio di circa 1 milione di tonnellate all'anno. Per far conoscere soprattutto ai millennial tutte le sfumature, anche nutrizionali, di questo alimento gustoso e sicuro per la salute, prosegue la campagna "Funghi, gioiello nascosto d'Europa" promossa dallo scorso anno da GEPC Promo (Gruppo Promotore dei Produttori Europei di Funghi) e cofinanziata dalla UE. In autunno sono in programma giornate di visita ai siti di produzione dei nove Paesi coinvolti, tra i quali l'Italia. Ma ci sono anche il sito dedicato (europeanmushrooms.eu/it) e attività social, incluso il profilo ufficiale su Tik Tok.

qualche scaglia di parmigiano, si può condire con un filo di armonico e fresco Caninese della Tuscia laziale.

Per dei carnosi porcini alla griglia si può scegliere un versatile monovarietale siciliano di Cerasuola, ricco di profumi di erbe aromatiche, o anche un più deciso blend toscano (Leccino, Moraiolo e Frantoio) ben equilibrato tra amaro e piccante. Finferli e trombette dei morti, due specie all'apparenza simili ma con caratteristiche specifiche: i primi sono carnosi, di colore brillante e sapore fresco e dolce, mentre i secondi hanno colore e gusto più cupi e risultano leggermente elastici. Sono entrambi adatti soprattutto per preparare risotti e primi piatti (anche senza burro). In questo caso, è bene scegliere un olio dal carattere brioso ma non invadente, come un abruzzese da varietà Gentile di Chieti o un calabrese da Dolce di Rossano.

PORCINI CON SCALOGNI CARAMELLATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

1 kg di porcini – 400 g di scalogni – 20 g di zucchero di canna – 1 cucchiaio di aceto di mele – 1 rametto di dragoncello – 30 ml di olio extravergine di varietà Cerasuola – sale – pepe nero in grani

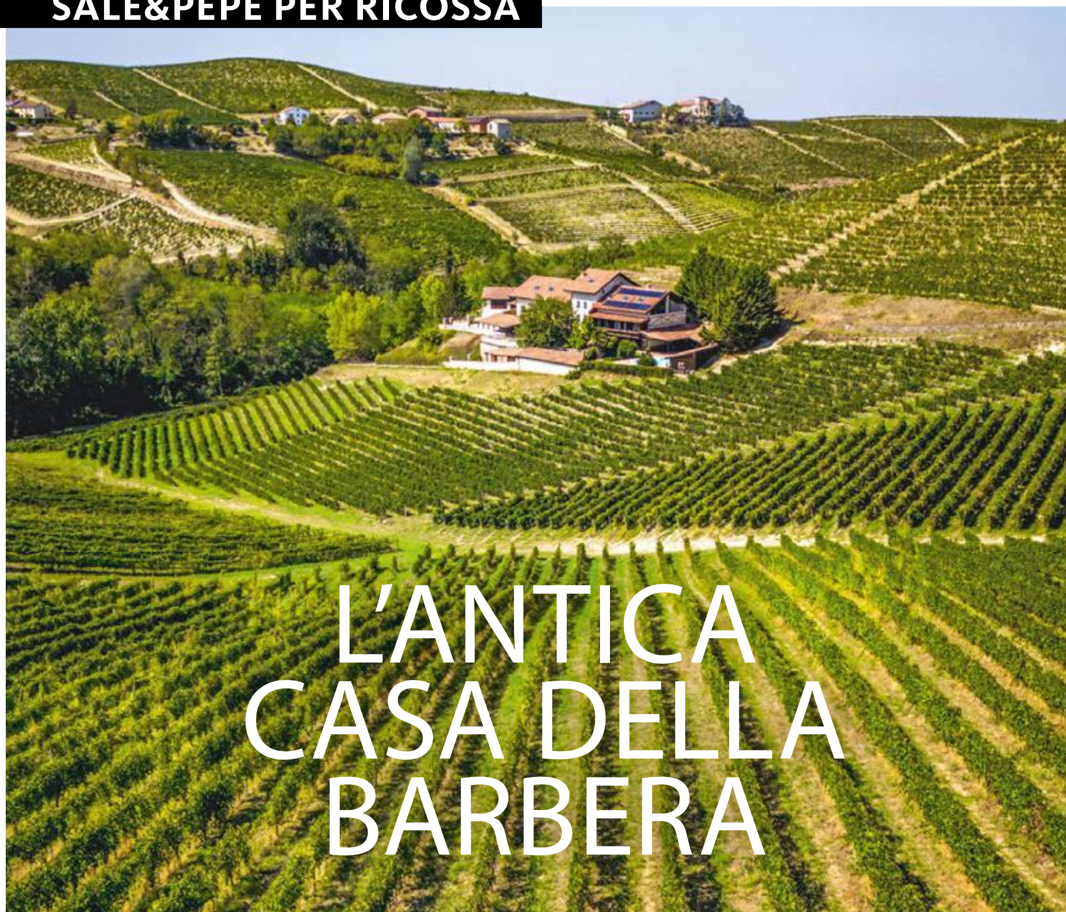
1 Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli a fette piuttosto spesse. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Scaldate l'olio in una padella capiente, unite gli scalogni con la parte tagliata rivolta verso il basso e cuoceteli a fiamma moderata per 5 minuti.
2 Girateli delicatamente e proseguite la cottura per 2-3 minuti. Cospargeteli con lo zucchero, alzate leggermente la fiamma e fateli caramellare. Salate e unite 6 grani di pepe pestati. Aggiungete l'aceto e lasciatelo evaporare.
3 Prelevate gli scalogni dal fondo di cottura e teneteli da parte. Mettete nella padella i porcini, salate e cuocete per 10 minuti. Unite nuovamente gli scalogni, fate insaporire per 2-3 minuti e servite con un po' di dragoncello tagliuzzato.



Abbinamenti perfetti

Dop Tuscia Bio Denocciolato Caninese, Il Molino, Montefiascone (VT) Presidio Slow Food laziale da olivi secolari di Caninese, è un fruttato medio delicato ed elegante dalla bella personalità con note floreali, mandorlate e di cardo. Al gusto è armonico e ha un lungo finale di pepe bianco. Perfetto con i funghi crudi (bottiglia da 500 ml, 17 euro).
Alberelli Grand Cru Cerasuola, Baglio Ingardia, Paceco (TP) Presidio Slow Food siciliano da olive Cerasuola e fruttato medio con amaro, piccante e dolce in grande armonia, con note balsamiche di erbe aromatiche. Si presta a completare dei porcini alla griglia (bottiglia da 500 ml, 20 euro).
OrOlio il Monocultivar Dolce di Rossano, Fratelli Renzo, Corigliano Rossano (CZ) Presidio Slow Food calabrese da olive Dolce di Rossano con belle note erbacee accompagnate da sentori di mandorla e carciofo. Dal fruttato medio, poco amaro ma dal piccante vivace, è ideale per primi piatti con i funghi (bottiglia da 500 ml, 15 euro).





L'ANTICA CASA DELLA BARBERA







TRA GLI ANFITEATRI VITATI DEL MONFERRATO NASCONO LE NOBILI ETICHETTE DI RICOSSA

I dolci rilievi e le dorsali, regno incontrastato di vigneti a perdita d'occhio, sono, atlante alla mano, le colline del Monferrato, così belle e suggestive da essere diventate Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Nessuna sorpresa, quindi, che siano terra di grandi vini e di nobili etichette. Come quelle di Ricossa, marchio con oltre un secolo di storia, impegnato nella produzione dei grandi classici dell'enologia piemontese. Nella tenuta Ca' dei Mandorli a Castel Boglione, nel Monferrato di Asti, sede dell'azienda, i vigneti sono dedicati quasi esclusivamente alla coltivazione di una delle varietà più amate e frequentate dalla tradizione locale: la Barbera, versatile e generosa, che regala un vino elegante e netto nel carattere, pronto a esprimere il suo terroir.

I gioielli della maison sono tanti, ma le etichette che portano avanti il progetto di riscoperta della Barbera sono essenzialmente tre: la Barbera d'Asti Docg, la Barbera Piemonte Appassimento e il Noceto Nizza Docg.

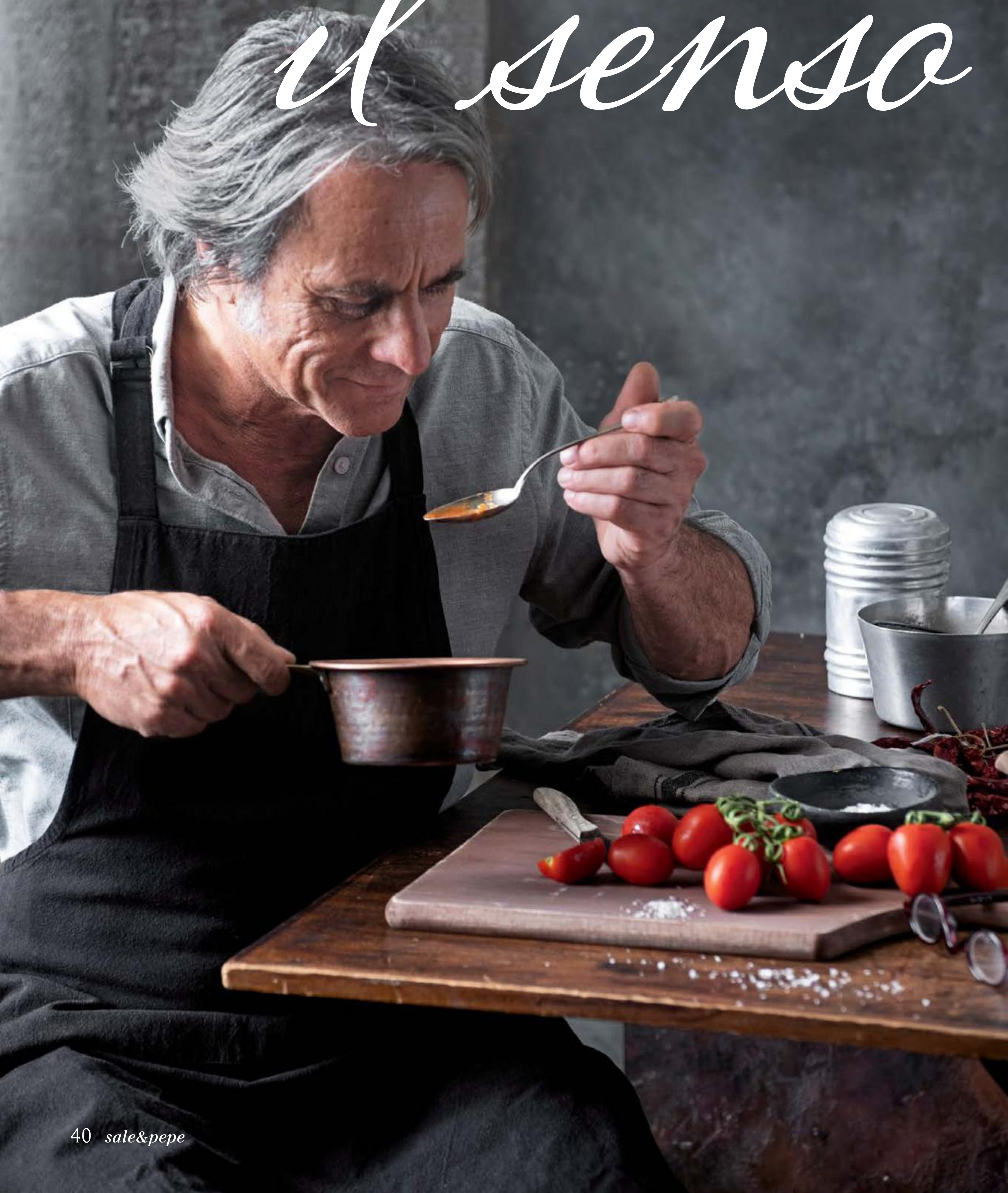
La Barbera d'Asti di Ricossa, vero e proprio atto d'amore nei confronti dei classici dell'enologia Piemontese, conferma la storia e la tradizione: è un vino intenso nel colore e nei profumi, ideale per accompagnare la robusta cucina locale.

Con la Barbera Piemonte Appassimento, vino elegante, armonico e corposo, siamo sul coté della ricerca e dell'innovazione: le uve raccolte, infatti, prima di essere spremute rimangono ad appassire per 5-6 settimane in locali ventilati a temperatura controllata.

Il Noceto Nizza, invece, è l'espressione nobile del vitigno: il vino viene affinato per circa 18 mesi, di cui 6 in legno, arricchendosi di eleganti sentori balsamici.

Qui sopra, dall'alto: la barricaia di Ricossa, tempo di vendemmia e una bottiglia di Barbera Piemonte Appassimento, uno dei magnifici tre dell'azienda. In alto a sinistra, l'anfiteatro dei vigneti di Ca' dei Mandorli, sede di Ricossa nel Monferrato d'Asti.

il senso



del gusto

COME FA IL PALATO A TRASMETTERCI I SAPORI E, SOPRATTUTTO, QUANTI SONO VERAMENTE? PERCHÉ ALCUNI CI SONO PIÙ GRADITI DI ALTRI? LE RISPOSTE SONO IN ANNI DI EVOLUZIONE (E DI RICERCA), DURANTE I QUALI LA CUCINA STESSA E LE NOSTRE PROPENSIONI SI SONO MODIFICATE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Gabriella Morini e Paolo Vizzari, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini. Si ringrazia Riccardo Mantovani per la collaborazione

Piattino La Fornacina, miele e cucchiaino Bilella Miele. Nella pagina accanto, acconciatura Parrucchiere NO5ENS3, camicia Aspesi. Indirizzi a pagina 130



Assaggiare, cioè sottoporre un "qualcosa" alla prova del gusto, è uno strumento di conoscenza e l'informazione che ne deriva è relativa alla composizione chimica di quanto abbiamo in bocca. L'interesse per questa forma di sapere e i termini per descrivere i vari gusti si trovano già nei filosofi antichi, anche in culture non occidentali: dolce, salato, amaro, acido, grasso e astringente, cui si aggiunge il piccante in trattati di medicina cinese, o ayurveda o araba. Oggi, le conoscenze di biologia e fisiologia ci forniscono un quadro più definito. Parliamo di chemorecezione come del processo grazie al quale gli organismi rispondono agli stimoli chimici e sappiamo che questo dipende dai sensi del gusto (e dell'olfatto, per i composti volatili), ma anche dalle sensazioni chemestetiche (piccante, fresco e pungente; vedi riquadro a pagina 46). Abbiamo imparato che anche l'astringenza è dovuta a composti chimici, come i polifenoli di tè, vino rosso e frutti immaturi, ma l'effetto finale è tattile, non gustativo. L'insieme di gusto, olfatto e chemestesi generano il sapore di un certo ingrediente o preparazione.

I sapori definiti "fondametali"

Oggi chiamiamo un gusto "fondamentale" se ci sono sensori biologici specifici (recettori) in grado di riconoscere composti che generano una risposta ben definita e utile a livello nutrizionale. È stato identificato un recettore del dolce, che riconosce zuccheri naturali e non; un recettore per l'acido, che individua diversi acidi, ma anche alcuni sali, come quelli di ammonio, che caratterizzano per esempio il sapore della liquirizia salata (diffusa nei paesi nordici); un paio di possibili recettori per lo ione sodio, cui principalmente è legato il gusto salato; e ben 25 recettori per l'amaro, ciascuno in grado di riconoscere un numero variabile di composti, assai numerosi e strutturalmente diversi. È stato anche individuato un recettore specifico per alcuni amminoacidi (i mattoni che costituiscono le proteine): il sapore a essi associato è l'umami, impropriamente ritenuto un gusto di recente scoperta (vedi riquadro a pagina 50).

Il palato si evolve con l'età

Dolce, umami e salato sono graditi a tutti fin dalla nascita, mentre amaro e acido non lo sono mai ai piccolissimi; impariamo ad apprezzarli crescendo. Questo è dovuto al fatto che durante la nostra lunga evoluzione, caratterizzata dalla scarsità di cibo e dalla fatica di reperirlo, abbiamo sviluppato forte gradimento per i macronutrienti. Le sostanze dolci segnalano importanti fonti energetiche (carboidrati). L'umami è associato ad alcuni amminoacidi che costituiscono le proteine. Lo ione sodio è importante per il nostro metabolismo, ma scarso in natura lontano dal mare: da cui la forte preferenza, nostra e di altri animali, nei suoi confronti. Anche il grasso viene ora elencato tra i gusti, seppure non tra i cosiddetti "fondamentali", dato che non sono stati individuati i sensori dedicati; di certo ci piace ed è un macronutriente, tra i più scarsi in un passato lontano. La maggior parte delle sostanze amare, invece, sono prodotte dalle piante, che hanno evoluto la strategia di difendersi da erbivori e altri organismi (insetti, per esempio) accumulando principi a essi sgradite e magari tossici. Qualcosa di simile è successo per l'acido, che abbiamo associato a frutti non maturi (meno ricchi di energia) o a fermentazioni, a volte dannose. Quindi è bene che solo crescendo riusciamo ad apprezzare amaro e acido e a distinguere sostanze amare "come una medicina" ma benefiche, oppure acide ma vantaggiose. Ovvero impariamo a fare del cibo uno strumento di salute.

Gabriella Morini, ricercatrice in scienze del gusto e del cibo presso l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (CN)

come cambiano le nostre preferenze?

Nulla è più mobile del gusto collettivo di un popolo, eppure spesso noi italiani tendiamo a convincerci di poter vantare nel nostro corredo gastronomico delle regole oggettive, auree e inamovibili. In realtà non c'è spazio per dogmi universali quando si guarda alle tendenze alimentari, perché quanto ritenuto buono oggi può perdere appetibilità nel giro di dieci anni, o viceversa possiamo scoprirci ad amare qualcosa che fino a ieri consideravamo immangiabile. Ma da cosa dipende questo continuo spostarsi del nostro palato? È un movimento che si può prevedere e accompagnare, o siamo destinati soltanto a subirlo?

Questione di abitudine

Partiamo da un primo concetto fondamentale: il gusto non è un blocco innato né per un singolo individuo né per la sua comunità, ma piuttosto una somma di abitudini che vanno sovrapponendosi nel tempo. Già questo ci spezza il concetto di unità nazionale, perché vien facile dedurre come chi nasca al Nord abbia maggior familiarità con il burro, la farina da polenta o il riso, mentre un palato meridionale è più facile che venga svezzato con olio, pasta secca di grano duro ed elementi mediterranei a contorno. Oggi le distanze sono assottigliate per via della grande distribuzione che ci fa trovare qualsiasi prodotto a ogni latitudine, ma in origine la differenza era così marcata che perfino Cavour e re Vittorio Emanuele II, nei propri scambi di lettere, si riferivano ai cittadini delle varie regioni con nomignoli legati al loro modo di mangiare. Fino al boom del secondo dopoguerra, gli italiani consumavano cibo di prossimità e le ricette di ogni luogo erano mescolate con elementi portati dai popoli che avevano dominato quell'area. Se la cucina siciliana è quindi in larga parte figlia del mondo arabo, quella piemontese discende dalla vicina Francia, mentre muovendo verso Veneto e Friuli si sente crescere l'influenza mitteleuropea portata in dote dagli austriaci.

Da una generazione all'altra

Basta una generazione e gli elementi alieni sono assorbiti come se fossero sempre stati lì, che sia la conseguenza di un'occupazione militare o del pacifico arrivo mercantile d'ingredienti e ricette. Ci crediamo tradizionalisti chiusi al nuovo, quando in realtà siamo da secoli una spugna per le parti migliori delle culture con cui entriamo in contatto, abili poi come nessun altro a rimaneggiare gli elementi. Pensiamo a una bandiera nazionale, gli spaghetti al pomodoro, nati intrecciando l'antico spunto cinese della pasta di riso (con l'aggiunta del frumento nell'equazione) insieme ai pomodori portati dalle Americhe nel '500 come piante ornamentali.

Una tavola più "light"

Un vero enorme cambiamento sta invece nella leggerezza del cibo di oggi contrapposta alla generosità di quello di ieri, logica conseguenza di un'evoluzione non attinente al gusto: avendo in larga parte smesso di faticare nei campi per spalmarci sulle sedie degli uffici, abbiamo calato i nostri fabbisogni in proporzione. Viviamo la rivincita dei dolci con bassa carica zuccherina, dei grassi e del glutammato messi al bando o perlomeno ridotti al minimo (a differenza degli anni '80 e '90, quando sull'onda lunga di Hollywood ci divertivamo a fingerci americani da diners con junk food supersize), e in generale cerchiamo alternative più salubri senza rinunciare al piacere, guardando all'estero per importare soluzioni già pronte come il tofu o il kimchi. Tuttavia per ora è la nostra testa che sta cambiando suggerendoci nuove sane abitudini, con il gusto delle singole persone che si adegua in fretta, mentre quello collettivo avrà bisogno di secoli per adattarsi geneticamente. E quindi cosa mangeremo in quel futuro? Difficile immaginarlo, ma sarà senz'altro lo specchio di quello che nel frattempo saremo diventati.

Paolo Vizzari, giornalista esperto di gastronomia









salato

SFORMATO DI COSTE
ALLA SALSICCIA E OLIVE

pag. 46

acido



POLLO AI DUE ACETI
pag.46

Piatto e piattino La Fornacina, tagliere e ciotolina Cup&Co. Nella pagina accanto, piatti Cup&Co. Indirizzi a pagina 130

Il proocesso della chemestesi

IL PICCANTE DEL PEPERONCINO, IL FRESCO DELLA MENTA E IL PUNGENTE DI AGLIO, CIPOLLA E WASABI SONO SENSAZIONI DOVUTE A MOLECOLE CHE SI LEGANO AI RECETTORI CORPOREI E CHE POSSONO ESSERE ATTIVATI ANCHE DALLA TEMPERATURA. IL TERMINE PER INDICARLE È SENSAZIONI CHEMESTETICHE E LA CHEMESTESI PUÒ ESSERE DEFINITA COME L'ATTIVAZIONE CHIMICA DEI SENSORI TERMICI. ECCO PERCHÉ ALCUNI COMPOSTI GENERANO UNA RISPOSTA CHE DESCRIVIAMO COME "CALDO" O "FRESCO". IL PEPERONCINO INFUOCA IL PALATO E CI FA SUDARE. MENTRE LA MENTA CI REGALA FRESCHEZZA: A TAVOLA, MA ANCHE NELLA COSMESI (DENTIFRICI, CREME PER IL CORPO). I COMPOSTI RESPONSABILI DELLA CHEMESTESI SONO PRODOTTI DALLE PIANTE PER DIFENDERSI: GLI ANIMALI CHE PERCEPISCONO IL PICCANTE, PER ESEMPIO, STANNO ALLA LARGA DALLE SPECIE CHE NE SONO CARATTERIZZATE, MENTRE GLI UCCELLI, CHE NON LO PERCEPISCONO, POSSONO MANGIARE PEPERONCINI A VOLONTÀ. SOLO L'ESSERE UMANO HA SAPUTO ANDARE AL DI LÀ DELLE PRIME SENSAZIONI NON GRADEVOLI, ARRIVANDO AD APPREZZARLE E A CAPIRE L'EFFETTO POSITIVO CHE CERTI COMPOSTI POSSONO AVERE SIA SULLA SALUTE SIA SULLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

G.M.

SFORMATO DI COSTE ALLA SALSICCIA E OLIVE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1 mazzo di coste a foglia larga – 300 g di salsiccia a nastro – 150 g di olive taggiasche snocciolate – 60 g di arachidi tostate – 2 fette di pane secco – 1 uovo – 1 cipolla grande – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di aneto tritato – 1/2 cucchiaino di semi di finocchio –1 bicchierino di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 2 dl di yogurt greco – 1 cucchiaino di aneto tritato – 1 cucchiaio di succo di limone – 1/2 spicchio di aglio – sale grosso

1 Lavate le coste e separate la parte a foglia dai fusti centrali. Scottate le foglie per 20 secondi in acqua bollente salata, scolatele, immergetele brevemente in acqua fredda e sgocciolatele di nuovo. Lessate i fusti per 10 minuti in acqua bollente salata, scolateli e tritateli grossolanamente.
2 Sbucciate aglio e cipolla, tritateli e soffriggeteli in padella con un po' d'olio. Unite i fusti tritati, lasciate insaporire e poi aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata; proseguite la cottura per 10 minuti. Intanto, fate ammorbidire il pane nel vino e sbriciolatelo. Mescolatelo con il composto di salsiccia, l'uovo, le olive tagliate a metà, l'aneto, le arachidi e i semi di finocchio; regolate di sale e pepate.
3 Rivestite una teglia di 22 cm di diametro con carta forno bagnata e strizzata, oliatela e rivestitela con metà delle foglie sbollentate lasciandole sbordare. Unite metà del ripieno pareggiandolo bene, coprite con metà delle foglie rimaste, il ripieno restante e le foglie rimaste; ripiegate le foglie che sbordano verso il centro. Ungete la superficie dello sformato con olio e coprite con un disco di carta forno bagnata e strizzata. Infornate a 180° per 40 minuti. Intanto, preparate la salsa. Sbucciate l'aglio, tritatelo e schiacciatelo in una ciotola con qualche grano di sale (usate il dorso di un cucchiaino), unite il succo di limone, lo yogurt, l'aneto e mescolate. Servite lo sformato a fette con la salsa.

POLLO AI DUE ACETI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

4 cosce di pollo con la sovracoscia – 200 ml di passata di pomodoro – 1 lattina di pomodori pelati – 6 scalogni – 3 cucchiai di panna acida – 1 cucchiaino colmo di senape di Digione – aceto di Sherry – aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale

1 Separate le cosce dalle sovracosce e fatele dorare con un po' d'olio in una casseruola che possa andare in forno. Prelevatele e soffriggete al loro posto gli scalogni sbucciati e affettati. Salateli, sfumateli con 4 cucchiai di aceto di Sherry e cuoceteli finché prendono colore.
2 Prelevatene metà e teneteli da parte. Versate nella padella i pelati spezzettati, la passata di pomodoro e 4 cucchiai di aceto di vino rosso: cuocete la salsa per 30 minuti; regolate di sale.
3 Aggiungete il pollo e infornate coperto a 180° per 45 minuti: se necessario, stemperate la salsa con un po' di acqua calda. Prelevate il pollo e disponetelo nei piatti. Mescolate la salsa con la senape e la panna acida e versatela sul pollo. Guarnite con gli scalogni tenuti da parte.

PATATE ARROSTO AL PEPERONCINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

6 patate grandi (800 g circa) – 2 limoni non trattati – 1 mazzetto di origano fresco – 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua bollente per 20 minuti circa. Scolatele e sbucciatele. Lasciatele raffreddare e tagliatele a spicchi nel senso della lunghezza.
2 Lavate i limoni. Miscelate la scorza grattugiata e il succo di 1 limone con 6 cucchiai d'olio, il peperoncino, un po' di origano e sale. Mescolate le patate con metà dell'intingolo, allineatele su una teglia e infornatele a 200° per 30 minuti girandole un paio di volte.
3 Ricavate la scorza del limone rimasto e riducetela a julienne. Spremete mezzo limone. Aggiungete entrambi e 1 cucchiaio d'olio all'intingolo tenuto da parte. Sfornate le patate, irroratele subito con il condimento preparato, guarnite con ancora un po' di origano e servite.







Piatto ovale Cup&Co, ciotolina CHS Group. Indirizzi a pagina 130

piccante

PATATE ARROSTO
AL PEPERONCINO

umami

Piatti Cup&Co, ciotolina Rina Menardi. Nella pagina accanto, piatto La Fornacina, ciotola Rina Menardi. Indirizzi a pagina 130

SPAGHETTI RISOTTATI AI POMODORI SECCHI E PARMIGIANO

pag. 50







amaro

CROSTONI AL SALMONE
MARINATO AL CAFFÈ

pag.50

L'umami: un gusto antico

È SPESSO INDICATO COME IL "NUOVO GUSTO", MA QUESTO NON È POSSIBILE, PERCHÉ PRESUPPORREBBE UN "NUOVO" RECETTORE. UMAMI È UNA PAROLA DERIVATA DAL GIAPPONESE *UMAI* E SIGNIFICA DELIZIOSO: È IL SAPORE ASSOCIATO AL SALE DEGLI AMMINOACIDI L-GLUTAMMATO E L-ASPARTATO, CHE SI OTTENGONO PER ROTTURA DI PROTEINE. L'OSSERVAZIONE CHE IL DASHI, IL BRODO GIAPPONESE A BASE DI ALGA KOMBU E KATSUOBUSHI, NON POTESSE ESSERE DESCRITTO CON I 4 GUSTI DEFINITI FINO A QUEL MOMENTO, PORTÒ IL PROFESSOR KIKUNAE IKEDA, DELLA TOKYO IMPERIAL UNIVERSITY, A STUDIARNE LA COMPOSIZIONE, FINO A IDENTIFICARE (NEL 1908) IL GLUTAMMATO COME IL PRINCIPALE RESPONSABILE DI QUESTO GUSTO. LA CONFERMA CHE ABBIAMO UN RECETTORE DEDICATO, HA DECRETATO CHE L'UMAMI È UN SAPORE A SÉ, PROBABILMENTE NEL PASSATO CONFUSO CON IL SALATO. L'UMAMI È IL GUSTO PIÙ "UMANO", IN QUANTO SENSIBILI QUANTITÀ DI GLUTAMMATO E ALTRI COMPOSTI UMAMI VENGONO RILASCIATI SOLO GRAZIE A LUNGHE COTTURE E FERMENTAZIONI DI ALIMENTI PROTEICI, QUINDI GRAZIE ALLA CUCINA! IL RAGÙ, COSÌ COME IL POMODORO E I FORMAGGI MOLTO STAGIONATI NE SONO ESEMPI. UNA LASAGNA O UNA PARMIGIANA DI MELANZANE SONO... UMAMISSIME!
G.M.

SPAGHETTI RISOTTATI AI POMODORI SECCHI E PARMIGIANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 120 g di pomodori secchi (non sott'olio) – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 costa di sedano – 1 mazzetto di timo – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Legate il sedano, l'alloro e metà del timo con spago da cucina. Portate ad ebollizione 2,5 litri d'acqua, aggiungete il mazzetto aromatico e i pomodori secchi e cuocete per 10 minuti.
2 Eliminategli aromi, scolate i pomodori con un mestolo forato, spezzettateli e frullateli con 2 cucchiai di olio e 2 mestoli della loro acqua di cottura (tenete da parte la restante); salate poco.
3 Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli a metà cottura tenendo da parte qualche mestolo della loro acqua. Trasferiteli in un wok posto su fuoco medio-basso e portateli a cottura mescolando e aggiungendo poco alla volta la crema di pomodori secchi e un po' di acqua di cottura. Quando saranno al dente, mantecateli con 3 cucchiai di parmigiano e un giro di olio e serviteli. Completate con il parmigiano e il timo rimasti e una macinata di pepe.

CROSTONI AL SALMONE MARINATO AL CAFFÈ

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

1 filetto di salmone senza pelle (800 g) – 1 pagnotta integrale a pasta madre – 1 limone non trattato – 1/2 tazza di zucchero – 3 cucchiai di caffè macinato – qualche rametto di aneto – 30 di burro morbido – 1 tazza di sale grosso – pepe

1 Private il pesce di eventuali lische residue con una pinzetta. Cospargetelo con il caffè sui due lati massaggiandolo leggermente. Lavate il limone e ricavate la scorza grattugiata e il succo. Disponete sul piano di lavoro un ampio foglio di pellicola.
2 In una ciotola mescolate sale, zucchero e la scorza di limone. Distribuite metà della miscela sulla pellicola, appoggiate sopra il filetto di salmone e cospargetelo con la miscela restante. Richiudete il pesce nella pellicola e aggiungetene abbondante altra per fasciarlo completamente. Mettete in frigorifero per una notte.
3 Raschiate il pesce con il dorso di un coltello per eliminare la marinatura. Pulitelo ulteriormente passandolo carta da cucina inumidita e riducetelo a fettine sottili. Tagliate il pane a fette e tostatele da ambo i lati sotto il grill del forno. Spalmatele con il burro morbido, coprite con il salmone e completate con qualche goccia di succo di limone, una macinata di pepe e cimette di aneto.

TARTE AU SUCRE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

300 g di farina + quella per la lavorazione –120 g di zucchero di canna scuro + quello per guarnire – 110 g di burro a temperatura ambiente + quello per la teglia – 80 g di panna acida – 3 uova – 1 dl di latte – 15 g di lievito di birra fresco – sale

1 Sciogliete il lievito nel latte intiepidito. Versate nell'impastatrice la farina, la miscela di lievito, 2 uova, 40 g di zucchero e una presa di sale. Lavorate gli ingredienti con il gancio finché la pasta sarà liscia e si staccherà dalle pareti. Incorporate quindi 80 g di burro a tocchetti e lavorate l'impasto per altri 10 minuti. Fate lievitare la pasta in una ciotola protetta con pellicola fino al raddoppio del volume (1 ora e mezza circa). Sgonfiatela con i palmi delle mani, riformate una palla e lasciate lievitare come descritto sopra per un'altra ora.
2 Imburrate una teglia dai bordi bassi di 24-26 cm di diametro. Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm, trasferitela nella teglia, coprite con pellicola e lasciate lievitare di nuovo per 1 ora. Infarinate le mani e, con la punta delle dita, praticate delle fossette nella pasta.
3 Mescolate la panna acida con lo zucchero e l'uovo rimasti, versate la crema sulla base di pasta coprendola uniformemente. Spolverizzatela con un po' di zucchero (circa 2 cucchiai) e completate con il burro restante a fiocchetti. Infornate la tarte a 190° per 30 minuti. Servitela tiepida.



TARTE AU SUCRE





Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità

La maga delle spezie sta in cucina, sul vostro piano lavoro, pronta a insaporire le pietanze durante la cottura; oppure fa bella mostra di sé in tavola, così che ogni commensale possa servirsene direttamente.
La magia avviene attraverso il portaspezie con supporto girevole completo di otto barattolini in vetro trasparente dotati di due tappi: uno con fori grandi per spezie intere e l'altro con fori piccoli per quelle macinate (diam. cm 17x14,5h, € 39,90).
Tescoma

Design, handmade e food sono gli atout che fanno da guida al team **Eleit**. Tra i progetti spicca Atanor, "poetico" vaso in vetro borosilicato lavorato a mano, nato per monitorare la fase di rinfresco del lievito madre: il lievito rinfrescato va inserito nel vaso interno dove si può controllare la crescita fino al raddoppio; mentre il vaso esterno va riempito di acqua calda così da creare il clima ottimale per lo sviluppo del lievito madre (cm 25x25h, € 350).



L'architetta e designer Patricia Urquiola si è ispirata a un utensile multiuso in legno della cultura basca, il Kaiku che veniva usato per raccoglier il latte appena munto, per la brocca H20 Bilbao in ceramica dalla forma aerodinamica; a Bilbao, con i ricavi delle vendite, sarà finanziato un progetto in Etiopia per costruire pozzi artesiani (cm 21x10x17,5h, € 211).
Bosa

La lavorazione di questo centrotavola ricorda la tradizionale tecnica di intreccio dei cesti, ma in questo caso giunchi, vimini e bambù sono sostituiti da ceramica smaltata e lavorata a mano; dal design multifunzionale, il cestino proposto in quattro colori è perfetto per contenere la frutta o il pane e fa bella mostra di sé sia sulla tavola apparecchiata sia sul piano di cucina (diam. cm 29x10h; € 95).
Ferm Living

Efficace e versatile, la planetaria è progettata per raggiungere risultati professionali: alleata dei gourmet più appassionati, corre in aiuto anche ai principianti alle prese con gli impasti. Questa della nuova collezione Iridea di **Tognana** è proposta nell'elegante colore champagne o in carta da zucchero; ha ciotola in acciaio inox da 5,3 litri, coperchio trasparente anti-schizzi e sistema di impasto a doppio uncino che unisce performance, efficienza e praticità d'uso (€ 169,90).

La prima coccola del mattino è il cappuccino con una schiuma di latte perfetta. A soddisfare il nostro desiderio ci pensa **Nespresso** che ha progettato il nuovo Aeroccino XL, montalatte dal design moderno e innovativo che consente di ottenere la schiuma di latte calda o fredda o una tazza di latte caldo, semplicemente premendo un pulsante. Inoltre, grazie a una capacità maggiore, Aeroccino XL può preparare fino a tre cappuccini nello stesso tempo (€ 99).







LATTE FIENO

"PIÙ GIORNI"



100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

GUSTO
pieno

CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*





*Il materiale della confezione è composto da materie prime rinnovabili per oltre l'80% (carta certificata FSC® e polimeri derivati dalla canna da zucchero).

WWW.LATTEDAFIENO.IT

le ragioni di un trionfo

Cosa trasforma un laboratorio con 35 collaboratori nel leader mondiale della pasta fresca, con 8 stabilimenti tra Italia ed estero e 3500 dipendenti? Gian Luca Rana, amministratore delegato del noto Pastificio Veronese, ha individuato i motori della crescita nell'innovazione, nella qualità ma, soprattutto, nel valore delle persone, il cuore del successo aziendale

un incontro PER QUATTRO

DAL PASTIFICIO RANA A SALE&PEPE: QUATTRO PROTAGONISTI DELLA FAMOSA INDUSTRIA ALIMENTARE SONO VENUTI A PARLARE DI QUALITÀ, DEL LORO LAVORO E ANCHE A CUCINARE PER NOI

testo di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi, ha collaborato Antonella Pavanello

Nella pagina accanto, i quattro membri della grande Famiglia Rana che hanno preso parte al nostro servizio. Scelti nei diversi reparti e con varie "anzianità" aziendali, sono, da sinistra a destra: Matteo Piccolo, 42 anni; Romina Sandri, 48 anni; Martina Dalla Mura, 29 anni e Marième Gueye, 27 anni. Nel nostro studio fotografico hanno portato, insieme al racconto delle loro vite professionali, i personali gusti culinari che hanno poi trasferito nelle ricette delle prossime pagine.

Era il 1962 quando Giovanni Rana apriva il suo laboratorio di pasta fresca. Oltre sessant'anni dopo il suo nome è ancora sinonimo di tortellini, ma non solo. Tra grandi classici e proposte speciali di paste ripiene, sughi e piatti pronti, l'azienda veronese che, sotto la guida del figlio Gian Luca, è divenuta leader mondiale del settore, vanta oggi 1800 referenze distribuite su 67 mercati esteri e un fatturato di oltre un miliardo di euro. Numeri incredibili per un prodotto che proprio nelle sue virtù artigianali quali la pasta ruvida e sottile, il ripieno saporito, la qualità degli ingredienti, basa i suoi punti di forza. Com'è stato possibile coniugare due aspetti apparentemente così lontani senza tradire gusto e attesa dei consumatori? Qual è stata la formula vincente di una famiglia che ancora oggi tiene ben saldo il timone di questa multinazionale a misura d'uomo? Sale&Pepe è andata alla ricerca delle risposte attraverso le parole, l'esperienza diretta, le passioni di chi in questa grande industria ci lavora. A tutti poi abbiamo chiesto di cucinare a fantasia sbrigliata il prodotto Rana prediletto. Ecco le loro storie.

Intraprendente in cucina

Marième Gueye è arrivata a Bergamo da bambina dove ha frequentato l'istituto alberghiero. Dopo il diploma la giovane senegalese si prefiggeva di lavorare in un ristorante, ma la sua vita ha preso un corso diverso. Accadde quando insieme alla famiglia fu invitata a casa Rana. Era stato Gian Luca in persona a voler festeggiare il loro trasferimento a Verona, per avvicinarsi allo stabilimento dove papà Gueye faceva il manutentore. "Fu una serata indimenticabile", ci racconta Marième, "cucinammo tutti insieme. Io preparai un piatto senegalese, Gian Luca Rana e suo figlio mi aiutarono". L'abilità di Marième e forse il suo spirito di iniziativa non passano inosservati e pochi giorni dopo eccola entrare nello stabilimento per essere presentata ai nuovi colleghi. "Mi chiesero in quale ruolo mi sentissi più a mio agio e io non avevo dubbi, ero incantata dalle cucine, più belle di quelle di MasterChef. Infatti preparai il pranzo per l'intero reparto". E così la destinazione fu decisa: settore "ricerca e sviluppo", lì dove, cucinando, nascono i nuovi prodotti.

Quella di Marième è una storia di realizzazione, una delle molte di cui il pastificio veronese va fiero. La valorizzazione delle persone, insieme alla dimensione umana e familiare sembrano proprio motori fondamentali del suo successo. Ancora oggi il signor Giovanni, fondatore, passa a salutare gli operai e augurare loro una buona giornata, il figlio Gian Luca conosce ogni dipendente e *segue >*


Giovanni Rana
RANA
Giovanni Rana
RANA
Giovanni Rana
RANA

apre la sua casa ad ogni occasione di convivialità e condivisione. E poi c'è Antonella, sua moglie, che si occupa di comunicazione e ha la capacità di mettere tutti a proprio agio: "Stamattina mi ha chiamata per rassicurarmi che questo servizio sarebbe andato bene", ci svela Marième che così anche ai fornelli di Sale&Pepe ha ritrovato tutta la sua sicurezza.

L'addetta alla camera bianca

Per Romina Sandri azienda e famiglia sono un tutt'uno. A portarla in Rana, quando aveva solo 18 anni, fu la sorella maggiore, che ancora oggi è una sua collega, ma sul lavoro ha trovato anche l'amore: "È accaduto nel 1994, merito una delle cene che organizziamo tra colleghi. Dopo un anno io e Massimo ci siamo fidanzati, dopo altri otto sposati e nel 2007 è nata nostra figlia Anna che studia all'istituto tecnico agroalimentare". "Oggi sono responsabile della camera bianca", continua Romina. "È l'ambiente con atmosfera controllata e aria filtrata dove avviene il confezionamento dei prodotti". Romina e la sua squadra vedono passare 30mila confezioni al giorno e l'attenzione è essenziale. "Precisione e ordine sono importanti nel mio lavoro ma incidono anche sui buoni rapporti tra noi colleghi", dice con l'orgoglio di aver trasmesso la sua saggezza a tanti giovani arrivati dopo di lei. Finito il turno, non è raro che tutta la famiglia si ritrovi a tavola per gustare gli stessi prodotti appena insacchettati. "Mia figlia mangia gli Sfogliavelo al prosciutto crudo da quando è nata e a me fa piacere vedere come se li gusta visto che li fa suo papà".

L'analista gourmand

Anche Martina Dalla Mura è una grande consumatrice dei prodotti Rana che poi, in cucina, interpreta a modo suo, aggiungendovi un bel pizzico di fantasia. Laureata in economia, la 29enne lavorava già per una catena della grande distribuzione quando il pastificio veronese l'ha chiamata. "Da fuori, vedevo i prodotti Rana golosi e innovativi", racconta. "Era un'immagine che mi dava fiducia, speravo di lavorare un giorno in un posto dinamico dove i giovani come me erano presi sul serio". Martina aveva ragione: due anni fa è stata assunta in Rana come *trade marketing analyst* e da subito ha cominciato a operare con grande autonomia. "Il mio compito è seguire le vendite Italia", racconta, "perciò sono in contatto con tutta la rete commerciale, persone di grande esperienza da cui raccolgo ogni giorno informazioni preziose". Le analisi di Martina servono al marketing e anche alla produzione. "La fiducia che questa azienda ripone nel mio lavoro è appagante, fa crescere la mia voglia di dare il meglio e la sera, tornando a casa, ho ancora il desiderio di sentire i colleghi". Martina ha anche scoperto di essere una cuoca brava e fantasiosa: "Mi piace aprire il frigo e inventare un piatto con i miei prodotti preferiti, come il pesto di pomodori secchi che riesco a usare in mille modi".

Fino all'America e ritorno

Non tutti sono arrivati con le idee così chiare. Matteo Piccolo, anzi, era piuttosto confuso: nel cassetto aveva un diploma di grafica, ma forse quella non era la strada giusta per lui. Per mettere ordine nelle idee, decide di passare un anno in Rana e lì, tra impastatrici e sfogliatrici, incoraggiato da quell'aria di famiglia che si respira in azienda, avviene la trasformazione. Il giovane veronese fa esperienza in tutti i reparti appassionandosi al lavoro. Così nel 2012, quando Gian Luca Rana inaugura il primo impianto negli Stati Uniti, Matteo lo accompagna oltreoceano per partecipare all'organizzazione dello stabilimento. "Mi ha dato l'opportunità che aspettavo", dichiara. Da quando è tornato, si occupa soprattutto di selezione delle materie prime. "Da Gian Luca Rana ho imparato che si può sempre fare meglio, anche se i nostri concorrenti, di fatto, siamo noi stessi". Oggi questa filosofia è diventata sua.



SFOGLIAVELO RICOTTA E SPINACI CON CECI ALLA PAPRICA E POMODORINI ARROSTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

2 confezioni di Sfogliavelo ricotta e spinaci Rana – 1 scatola di ceci da 400 g (240 g sgocciolati) – 400 g di pomodori ciliegini a grappolo – 1 cucchiaio di paprica dolce o piccante secondo i gusti – 3 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Accendete il forno a 200° e foderate 2 teglie con la carta da forno. Lavate i pomodorini mantenendo almeno 4 grappolini e staccate tutti gli altri; asciugateli con la carta da cucina e sistemateli su una delle due teglie. Conditeli con un filo d'olio, sale e pepe, gli aghi un rametto di rosmarino e infornateli a 200° per 10-12 minuti finché saranno dorati e appassiti.
2 Intanto sciacquate i ceci sotto l'acqua corrente fino a eliminare ogni traccia di schiuma. Scolateli molto bene e versateli sulla seconda teglia. Spolverizzateli con la paprica, conditeli con un filo d'olio, sale e pepe, un altro rametto di rosmarino e mescolateli. Estraete i pomodorini dal forno, abbassate la temperatura a 180° e infornate i ceci per una decina di minuti finché saranno dorati e croccanti.
3 Lessate i ravioli per il tempo indicato sulla confezione in abbondante acqua salata in ebollizione. Sgocciolateli con il mestolo forato e trasferiteli in una grossa ciotola. Conditeli con i ceci, i pomodorini singoli e un filo d'olio. Distribuiteli nei piatti, guarnite ogni porzione con un rametto di pomodorini arrosto, qualche cimetta del rosmarino rimasto e servite.



Martina, laureata in economia, ha interpretato i classici Svogliavelo ricotta e spinaci. "La mia passione sono le verdure", ci ha rivelato. "Perciò adoro anche tutti i ripieni vegetali. Avete mai provato i Gioiaverde ai carciofi con un sugo di carciofi? Un'autentica bontà".

Piatto Leaves Ceramics; piattino ovale e ciotola Mancuso Design. Indirizzi a pagina 130

GIOIAVERDE ALLA ZUCCA CON ZUCCA, CASTAGNE E SALVIA FRITTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

2 confezioni di Gioiaverde alla zucca Rana – 1/4 di zucca Delica – 300 g di castagne cotte al vapore (in vendita sottovuoto) – 2 foglie di alloro – 20-24 foglie di salvia – olio di semi di arachide per friggere – olio extravergine d'oliva – 40 g di burro – sale – pepe

1 Lavate la zucca, privatela dei semi e tagliatela a spicchi di 1,5 cm circa di spessore. Friggete le foglie di salvia in un pentolino con 3 dita di olio di semi di arachide bollente per pochi secondi, sgocciolatele su carta assorbente da cucina e tenetele da parte.
2 Scaldate la metà del burro con 4 cucchiai di olio extravergine in una larga padella antiaderente e fatevi dorare le fette di zucca cuocendole 3-4 minuti per lato. Quando saranno tenere, salatele, pepatele, toglietele dalla padella e tenetele in caldo nel forno a 100°. Nella stessa padella unite il burro rimasto, un altro filo d'olio extravergine, le foglie d'alloro e rosolate le castagne a fiamma vivace per 3-4 minuti fino a renderle leggermente dorate, poi salatele, pepatele e mettetele da parte.
3 Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con le castagne. Saltateli brevemente per insaporirli bene nel condimento. Sistemate le fette di zucca su un piatto da portata, versateci sopra i ravioli con le castagne, condite con un filo d'olio, unite la salvia fritta e servite.

Piatto ovale MVH; piattino nero Asa Selection; tovagliolo Society Limonta; cucchiaio Mepra. Indirizzi a pagina 130



"La zucca è tra i miei cavalli di battaglia", dice Marième, entrata in azienda grazie a un piatto senegalese. "In Rana ho scelto di dedicarmi ai nuovi ripieni, ma tra colleghi ci si aiuta di continuo, è come stare in famiglia, perciò mi è capitato anche di suggerire un'idea per un nuovo sugo rosso".

"All'inizio ho lavorato nei reparti della produzione", spiega Matteo che ora è passato a occuparsi di ricerca e sviluppo. "Nel mio settore cerchiamo le materie prime migliori, le abbiniamo, creiamo le forme ideali. Anche per questa mia ricetta consiglio gorgonzola Dop e radicchio Igp".



Ciotolina Mancuso Design Lab; forchetta Pinti Inox; tessuto C&C Milano. Indirizzi a pagina 130

SFOGLIAVELO AL GORGONZOLA CON RADICCHIO, BRICIOLE DI ZOLA PICCANTE E PINOLI

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

2 confezioni di Sfogliavelo al gorgonzola Dop Rana – 2 cespi di radicchio rosso – 40 g di pinoli – 80 g di gorgonzola piccante – un ciuffetto di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tostate i pinoli in una padella antiaderente senza aggiungere grassi per 3-4 minuti scuotendoli continuamente fino a che risulteranno leggermente dorati. Spegnete e teneteli da parte.
2 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua e salatela. Mondate il radicchio, tagliatelo a striscioline di circa 2 cm, lavatelo e sgocciolatelo bene. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente, unite il radicchio, conditelo con sale, pepe, qualche rametto di timo e lasciatelo appassire per pochi minuti a fiamma vivace mescolando spesso.
3 Versate i ravioli nell'acqua in ebollizione e cuoceteli per il tempo indicato sulla confezione. Sgocciolateli con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con il radicchio. Unite i pinoli e spadellateli brevemente per insaporirli nel condimento. Divideteli nei piatti e guarnite ogni porzione con qualche briciola di gorgonzola piccante, qualche fogliolina di timo e servite.

Con 30 anni di carriera (ma ha cominciato giovanissima), Romina è la veterana del gruppo. "Mi occupo di confezionamento e il mio lavoro si è trasformato di pari passo con i progressi per la sicurezza degli alimenti". Per noi ha cucinato il piatto preferito dalla figlia Anna.



Piatto Toniolo Ceramiche; tovagliolo Society Limonta; cucchiaio Pinti Inox; piattino Mancuso Design. Indirizzi a pagina 130

SFOGLIAGREZZA AI FUNGHI CON RUCOLA, NOCI E PARMIGIANO

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

2 confezioni di Sfogliagrezza ai funghi porcini Rana – 120 g di rucola – 40 g di gherigli di noce – parmigiano reggiano Dop – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua, portatela a ebollizione e salatela. Nel frattempo, riducete il parmigiano a scaglie e fate scaldare un'ampia padella antiaderente con 4 cucchiai d'olio: rosolatevi brevemente i gherigli di noce spezzettati con le mani. Lavate e strizzate la rucola con la centrifuga per insalata, poi aggiungetela nella padella con le noci e insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Lasciate appassire la rucola per un minuto a fiamma bassa mescolando delicatamente.
2 Versate i ravioli nell'acqua in ebollizione e cuoceteli per il tempo indicato sulla confezione. Sgocciolateli con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con la rucola e i gherigli di noce.
3 Spadellateli delicatamente per insaporirli nel condimento e distribuiteli nei piatti. Conditeli con un filo d'olio a crudo, una manciata delle scaglie di parmigiano preparate, una generosa macinata di pepe e servite subito.

Ancestrali
dell'Emilia

OTTENUTI DAL METODO OMONIMO O DA UNA RIFERMENTAZIONE, HANNO UNA SENSIBILITÀ GASTRONOMICA SENZA PRECEDENTI E IL DONO DELLA SPONTANEITÀ

a cura di Monica Pilotto,
testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro,
styling di Alkémia





PIN DI CERIGNALE

pag.68

accostamenti

SPECIALITÀ DELL'ALTA VAL TREBBIA, I PIN DI CERIGNALE SMENTISCONO L'IDEA CHE LA CUCINA EMILIANA SIA IMPEGNATIVA E CARATTERIZZATA SOLO DA GRASSEZZE, RESE PIÙ COMPLESSE DA LUNGHE COTTURE. COMPOSTA DA ERBETTE E POCHI ALTRI INGREDIENTI, LA RICETTA DEVE LA SUA BELLEZZA A UN GARBO APPESO A UN FILO: BASTA UN'INCERTEZZA E TUTTO CROLLA. ALLO STESSO MODO I VINI SEGUONO UNA DISCIPLINA CHE CUSTODISCE IL GUSTO DI UN PIATTO DAL QUALE SI PALESA IL LATO PIÙ SOAVE DELLA CAMPAGNA PIACENTINA. COMINCIA L'INNATA ELEGANZA DE **IL MIO MALVASIA DI CAMILLO DONATI**, GLI AROMI DI ERBE SPOSANO IL PROFUMO DEI PIN PRIMA CHE IL VINO PARMENSE ABBIA TUTTO IL TEMPO DI ACCOSTARNE IN BOCCA LE SAPIDE SFUMATURE. FRIZZANTE, DI POLSO, IL **CAMPEDELLO DI CROCI** POTREBBE FORZARE IL CONTRASTO E FRANTUMARE UN'ARCHITETTURA COSÌ FINE, MA IL CONDIMENTO IMPEGNA IL BIANCO PIACENTINO E NE ATTENUA L'IRRUENZA QUANDO È IL MOMENTO DI INCONTRARE LA PASTA. LA SOAVITÀ È PARTE PRIMIGENIA DEL **LAMBRUSCO RADICE DI PALTRINIERI**, IL SUO PERLAGE È QUASI IMPALPABILE, A SOSTEGNO DI UN CORPO CHE SEMBRA NATO PER CIBI DI QUESTA IMPRONTA.

Sarà capitato di avere un familiare o un amico, probabilmente più anziano, che ha imbottigliato del vino sfuso originato in quel territorio che interessa il tratto occidentale della via Emilia, da Bologna a Piacenza, passando per Modena, Reggio e Parma. Ebbene, se avessimo seguito lo zio, il nonno o il nostro vicino nella sua attività, avremmo scoperto che, dopo aver acquistato il prodotto dal vignaiolo fidato, avrebbe osservato la regola ancestrale delle fasi lunari, aspettando la luna nuova in modo da far entrare il vino in bottiglia pieno di vita e lasciar scaturire il massimo del suo splendore.

Per raccontare tale consuetudine, fortemente padana, abbiamo selezionato delle cantine che ancora oggi praticano la fermentazione naturale in bottiglia. Si tratta di produttori che, in zone caratterizzate da una viticoltura e da un'enologia industriali, coltivano con metodi artigianali limitate estensioni di vigneti, filari talvolta vecchi e salvati dall'abbandono, situati nel cuore dei territori di appartenenza e piantati a vitigni tradizionali.

I bianchi sono la Malvasia Aromatica di Candia, l'Ortrugo, il Pignoletto, il Trebbiano e la Spergola, quest'ultima specialità di recente riscoperta. Li troviamo sia vinificati in bianco sia, e sempre più spesso, a contatto con le bucce, realizzati in purezza o protagonisti di uvaggi composti nella vigna, dove i produttori cercano di assecondare i tempi di maturazione e non è insolito incontrarli uniti anche a uve rosse, così da ottenere originali espressioni in rosa.

segue >



VALIGINI REGGIANI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

300 g di carpaccio di vitellone – 1 uovo – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di pangrattato – 100 g di mortadella – 250 g di salsa di pomodoro – 700 g di patate piccole – 2 scalogni – 1 spicchio d'aglio – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate il ripieno tritando la mortadella finemente a mano o nel mixer, trasferite il trito in una ciotola e aggiungete l'uovo, il parmigiano, il pangrattato e un trito fine di aglio e prezzemolo.
2 Distribuite al centro di ogni fettina di carne un cucchiaio di ripieno, quindi arrotolate le fette e fissatele con uno o due stecchini; in un tegame fate rosolare un trito di scalogni con un filo d'olio, unite i valigini, la salsa di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti, infine regolate di sale e pepe.
3 Nel frattempo lavate bene le patate e scottatele con la buccia in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatele, lasciatele intiepidire e tagliate le più grosse a metà o a quarti, poi saltatele in padella con olio, sale e pepe e servitele come contorno alla carne.

accostamenti

I VALIGINI POTREBBERO VINCERE IL CONCORSO DEL COMFORT FOOD SE A VOTARE FOSSERO GLI ALLIEVI CHE, TORNANDO DA SCUOLA, PENSANO AL CIBO CHE LI FARÀ SENTIRE A CASA. CREDERE CHE FARCIRE DELLE FETTE DI VITELLONE, PREPARARE GLI INVOLTINI E CUOCERLI AL POMODORO, NON CONTENGA NULLA DI SPECIALE SBAGLIA. PERCHÉ GLI INVOLTINI REGGIANI RICHIEDONO UN AMORE CHE VA OLTRE LA SAPIENZA DI CHI LI REALIZZA E SI ESTENDE ALLA QUALITÀ DI CIASCUN INGREDIENTE SCELTO. AI NOSTRI VINI FRIZZANTI È RICHIESTA LA PAZIENZA DI CHI CUCE A MANO E NON LE SFUGGE L'AGO, IN UNA VELLUTATA RECIPROCITÀ DI LASCITI TRATTATI COL MASSIMO RISPETTO. IL **MOSTANG DI TERREVIVE** HA DALLA SUA UN APPROCCIO VIVO E SANGUIGNO, PIENO E SODDISFACENTE. IL **RIO MORA DI MONTESISSA** INCARNA LA MANUALISTICA DEL MATRIMONIO, A UN IMPULSO DEL CIBO RISPONDE UN TOCCO DEL VINO. LASCIATO LIBERO DI AGIRE, IL **LAMBRUSCO DI VITTORIO GRAZIANO** TIENE IL GUSTO DELLA CARNE SU UN PALMO DI MANO, PRIMA DI NASCONDERLO NELLA MEMORIA.

A dominare le varietà rosse e nere sono i Lambrusco nelle loro infinite versioni (vedi Sale&Pepe maggio 2021). A queste si alternano la Barbera e la Bonarda, soprattutto fra Piacenza e Parma, come anche l'Ancellotta e il Malbo Gentile tra Reggio, Modena e Bologna.

I metodi ancestrale e della rifermentazione hanno in comune la naturalità della prassi di cantina, la cui condizione ineludibile è il vigore della terra, delle piante e dei grappoli, un sistema costantemente interconnesso, regolato dalla custodia della vita dal suolo al calice, il tutto con la minima interferenza possibile. L'altro aspetto decisivo è che la nascita del frizzante avviene in bottiglia dove il liquido e la madre, la feccia fine, non saranno mai separati. Su alcune etichette si può trovare il termine "sur lie": deriva dal francese e significa "sulla feccia", in tal caso una feccia fine e virtuosa. L'importanza di questo residuo è talmente significativa da convincere diversi vignaioli a costituire un'associazione denominata Emilia Sur lì. L'iniziativa è rivolta all'educazione dei cittadini, talvolta disorientati da improvvise velature, e a incoraggiare colleghi a seguire lo stesso cammino produttivo. A distinguere i metodi è la possibilità o meno che lo zucchero rimanga alla fine della prima fermentazione. Infatti, è considerato ancestrale il liquido imbottigliato ancora dolce e che vede *segue >*

accostamenti

VARIAZIONE SUL TEMA DELLE PASTE FRITTE O COTTE IN PADELLA, I BORLENGHI SONO ADATTI A CAPIRE LA DIFFERENZA ESPRESSIVA TEMA DEL NOSTRO SERVIZIO, QUELLA TRA I FRIZZANTI ANCESTRALI E GLI EQUIVALENTI OTTENUTI DA UNA RIFERMENTAZIONE. NEI PRIMI È L'ORIGINARIA METAMORFOSI DEGLI ZUCCHERI A COMPLETARSI IN BOTTIGLIA, DOVE CONSERVEREMO INTEGRA L'EFFERVESCENZA; NEI SECONDI LA TRASFORMAZIONE PARTE SEMPRE NEL VETRO, MA RICOMINCIA DA UN VINO SECCO AL QUALE È AGGIUNTO MOSTO DELLA STESSA VENDEMMIA TENUTO DA PARTE. REALIZZATO AL PODERE CIPOLLA CON METODO DELLA RIFERMENTAZIONE, IL **LEVANTE 90 DI DANNY BINI** CI CONQUISTA ATTRAVERSO UN'IMMEDIATA FRAGRANZA ODOROSA, ALLA QUALE SEGUE L'INCISIVITÀ DELLA CO_2. IL MEDESIMO SCENARIO È ANIMATO DAL **PIGNOLETTO SUI LIEVITI DI ORSI**, ANCH'ESSO FRIZZANTE RIFERMENTATO, MA DALLE MOVENZE DELICATE E CAPACE DI COLPIRE IL CUORE DEL TRIANGOLO DI PASTA. L'ANCESTRALE **ROSATO CATTABREGA DI PODERE SOTTOILNOCE** È PIÙ INTERESSATO ALLA CREMOSITÀ DELLO SQUACQUERONE, UN'ASSONANZA CHE NON È BANALE SOVRAPPOSIZIONE E RIVELA UN DELIZIOSO EQUILIBRIO.



BORLENGHI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 – 1 uovo – parmigiano reggiano Dop – 20 fiori di zucca – 300 g di squacquerone – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pastella stemperando l'uovo in un ciotola con un filo d'acqua, aggiungete poco alla volta la farina, mescolando con una frusta in modo che non si formino i grumi e diluite ancora con l'acqua fino ad arrivare a 1 litro, poi salate. La consistenza deve essere quella di una colla fluida. Quindi coprite la ciotola e lasciate riposare l'impasto per un paio di ore fuori dal frigorifero.
2 Scaldate una padella antiaderente, ungetela con poco olio e versate un mestolino d'impasto come per preparare una crêpe. Cuocetela 2-3 minuti per lato e continuate così finché l'impasto sarà esaurito.
3 Mondate e tagliate a listarelle i fiori di zucca e man mano che le crêpes saranno pronte, spalmatele con un cucchiaio di squacquerone, aggiungete una manciatina di listarelle di fiori di zucca, qualche foglia di basilico, pepate e cospargete con parmigiano reggiano grattugiato, poi piegate a triangolo e servite subito.

riprendere la trasformazione senza che vi siano aggiunte di sorta. Quando invece il vino diventa secco – si dice "portato a zero" –, s'imbottiglia nel tardo inverno e s'introduce del mosto della stessa partita, tenuto da parte in un freezer, così che il cambiamento lunare in coincidenza con l'inizio della primavera possa far cominciare una seconda fermentazione. La differenza fra un ancestrale e un rifermentato non è mai qualitativa, se le uve sono buone e i metodi seguiti con cura si possono raggiungere espressioni di rara finezza. Si tratta di bottiglie imprevedibili e spartane, dotate di saporosa lunghezza e di spessore emotivo. Il lieve perlage si fonde con la corposità e contribuisce alla conservazione e all'evoluzione del vino, come fa la pasta madre nel cuore di una pagnotta, continuando a riprodurre il miracolo della creazione. L'accostamento col cibo li vede protagonisti assoluti: hanno una predilezione per la cucina delle stagioni intermedie: contrastano i condimenti con delicatezza, hanno una morbidezza adatta ad accogliere la vitalità amaricante dei vegetali e sentono vicina la freschezza di alcuni formaggi. Coloro che hanno goduto della gastronomia emiliana hanno potuto apprezzare la relazione con i frizzanti nelle loro singolari versioni, abili ad accompagnare un pasto di campagna, una colazione, una merenda o una cena consumata ammirando l'ultima luce del tramonto.

Gusto in famiglia





Dall'Alto Adige alla tua tavola

Carne di suino di primissima qualità, erbe e spezie aromatiche dosate secondo una tradizionale ricetta alpina, lenta cottura.
Lo Stinco Alpino alle erbe Recla stupisce per la tenerezza della sua carne e per il suo sapore tipico di erbe di montagna.
Per un piatto gourmet da portare in tavola in pochi minuti.

Recla

ENOTECA **ANCESTRALI DELL'EMILIA**

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

VERACI, SINUOSI, RAFFINATI



Il Mio Malvasia
Camillo Donati
347 9589290, € 18
Il riflesso verde del colore dorato evoca una verve primordiale, virtù di un'agricoltura viva, praticata sui Colli di Parma, che dona il vino ideale sulla pasta con piselli e prosciutto.



Campedello
Croci
0523 803321, € 15
Sapido e autorevole, il Frizzante di Monterosso unisce ai vitigni tradizionali mini porzioni di Sauvignon e Marsanne; da provare sui tortelli di magro alla piacentina.



Radice
Paltrinieri
059 902047, € 15
Lambrusco di Sorbara in purezza ottenuto dal vigneto al "Cristo", è il vino più rappresentativo di un'azienda che ha quasi cent'anni; lo serviamo su una frittura di pesce.

GENEROSI, AUTOREVOLI, SLANCIATI



Mostang
Terrevive
338 6382870, € 22
Bergianti coltiva i propri quattro ettari in biodinamica, compreso il vigneto di Lambrusco Salamino alla base di un tenace rosato frizzante adatto alla tigella con pesto modenese.



Rio Mora
Emilio Montesissa
0523 850158, € 13
Barbera, Bonarda e piccole quantità di altre uve indigene danno un frizzante dal colore coperto e dal gusto deciso; lo vediamo bene su un classico piacentino come pisarei e fasò.



Fontana dei Boschi
Vittorio Graziano
338 9853792, € 18
A Castelvetro, Lambrusco Grasparossa, forse con poco di altre uve indigene, per una tesa, lunga e vellutata persistenza espressiva, pronta al confronto con i cappellacci al ragù.

BRILLANTI, FLORIDI, VIVACI



Levante 90
Podere Cipolla
320 0229600, € 14
Malvasia Aromatica con un piccolo saldo di Moscato e Spergola: ecco l'uvaggio di un frizzante che scintilla di verace partecipazione su una bruschetta con spuma di mortadella.



Pignoletto sui Lieviti, Orsi – Vigneto San Vito
051 964521, € 14
L'azienda degli Orsi, sempre più polivalente, si ispira ai principi della biodinamica; testimone è questo frizzante abbinato a una frittata agli asparagi di Altedo.



Cattabrega
Podere Sottoilnoce
349 0766108, € 16
Prodotto a Castelvetro con il Lambrusco Grasparossa, il frizzante rosato di Max Brondolo si esprime con scioltezza accostato allo gnocco fritto e salumi.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

L'EFFERVESCENZA E LA FRESCHEZZA PROPRIE DEI FRIZZANTI, LEGGIADRI E AROMATICI BIANCHI, OTTENUTI CON LA PRESSATURA SOFFICE, RICHIEDONO UNA TEMPERATURA DI SERVIZIO CHE PARTE DAGLI 8° E NON SUPERA I 16° DEI ROSSI STRUTTURATI CHE VEDONO MODERATO L'EFFETTO ASTRINGENTE DEI TANNINI ED EVITATA UNA SENSAZIONE DI SQUILIBRIO. NEL MEZZO CI SONO I BIANCHI OTTENUTI DALLA MACERAZIONE E I ROSATI, AI QUALI RISERVIAMO LO SPAZIO DAI 10° AI 14°, SEGUENDO IN PROPORZIONE LA CORPOSITÀ E LA COMPLESSITÀ ODOROSA. I FRIZZANTI DAL GUSTO INTENSO HANNO UNA TALE AMBIZIONE DI LONGEVITÀ ED EVOLUZIONE DA CONSEGNARCELI MAGNIFICI ANCHE DOPO VENT'ANNI DI AFFINAMENTO.





PIN DI CERIGNALE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 10 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

500 g di erbette – 1/2 cipolla – prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 1 uovo – 200 g di ricotta – 100 g di pangrattato – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 rametto di salvia – farina 00 – burro –olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e scolate le erbette, tagliatele a striscioline e saltatele in padella con un filo d'olio, una noce di burro e un trito di aglio, prezzemolo e cipolla.
2 Trasferite le erbette in un colino, lasciate che si intiepidiscano, quindi tritatele grossolanamente. Impastate la ricotta con l'uovo, il pangrattato, le erbette e la farina necessaria a formare un impasto consistente, salate e pepate.
3 Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti, formate dei rotolini di impasto, tagliateli a tocchetti e fateli rotolare sotto il palmo della mano, allungandoli e assottigliandone le estremità. Cuocete i pin in acqua bollente poco salata, scolateli quando vengono a galla e conditeli con burro fuso, salvia e parmigiano.

TEMPO DI CASTAGNE E MARRONI

FEDERICO-PANAIOTTI-UNSPLASH

I FRUTTI AUTUNNALI VESTONO LE CALDE TINTE DELLA STAGIONE NEI BOSCHI DA FIABA DELLA TOSCANA. SULLA TAVOLA, SI TRASFORMANO IN PIATTI GOLOSI







Castagne e marroni. La differenza tra i due risiede nel loro stato: frutto selvatico le prime e frutto domestico, selezionato con innesto, i secondi

È autunno, l'aria si fa tersa e frizzantina e profuma di bosco. In Toscana, a fare da cornice a borghi medievali, rocche e castelli si incontrano fitte selve castanili, ricche di alberi le cui larghe foglie vestono i colori intensi di questo periodo; al suolo, fanno da naturale cuscino a ricci bruno-dorati e frutti marroni lucidi.

Dalle montagne del Mugello fino alla Lunigiana, dall'Aretino fino al Monte Amiata: qui, da più di un millennio, i castagni hanno aiutato le popolazioni locali a vincere la fame, guadagnandosi l'appellativo di "alberi del pane", termine ancora comune in Lunigiana e Garfagnana. Frutti interi, deliziosi lessati o arrostiti; essiccati e macinati per dar vita a quella farina di castagne protagonista di golosi cibi di tradizione come il castagnaccio e la polenta di castagne, il pane contadino marocca di Casola, le frittelle, il neccio. Che dire poi del Miele della Lunigiana Dop? Quello di castagno offre un gusto dolce molto delicato, tipicamente vanigliato.

Oltre al miele della Lunigiana per quanto riguarda castagne e marroni la Toscana dei boschi da fiaba si fregia di altre cinque denominazioni d'origine: sono infatti tutelati anche il Marrone del Mugello Igp, il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata Igp, la Farina di Neccio della Garfagnana Dop e la Farina di Castagne della Lunigiana Dop.

Un territorio prezioso con prodotti tipici che vanno difesi nella loro biodiversità e sostenuti per contrastare l'abbandono della montagna. Un viaggio nella tradizione con alla guida il sito Vetrina Toscana, che suggerisce itinerari enogastronomici, eventi, strade dei sapori e indirizzi dove degustare e acquistare i prodotti toscani, raccontandone la storia e le ricette. Su www.vetrina.toscana.it

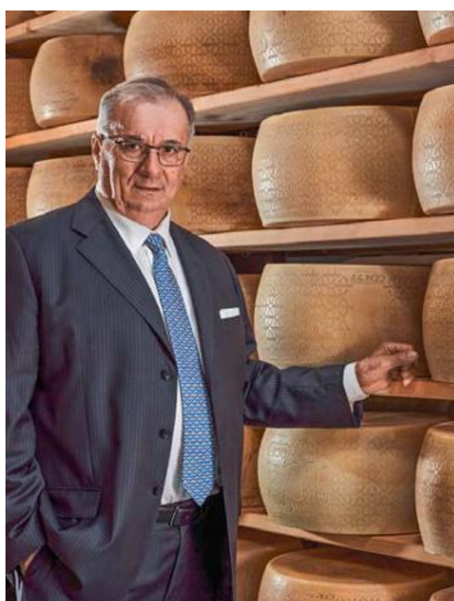


uguale nei secoli

DAL MEDIOEVO A OGGI, IL GRANA PADANO È RIMASTO FEDELE A SE STESSO. MERITO DEL SUO CARATTERE E DEL DISCIPLINARE, SANCITO DALLA DOP, CHE DA ANNI REGOLA TUTTE LE FASI PRODUTTIVE. SOLO LE FORME CHE LO RISPETTANO SCRUPOLOSAMENTE SONO DEGNE DEL MARCHIO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi








Il Grana Padano Dop segue un rigido disciplinare produttivo: nella foto in alto a sinistra, taglio e scaglie permettono di apprezzare la particolare grana del formaggio; accanto, le forme nella prima fascera. Al centro, il presidente del Consorzio di Tutela Renato Zaghini e il lavaggio delle caldaie. In basso: il trasporto della cagliata e una stalla che ogni giorno fornisce il latte ai produttori.

Lo si potrebbe definire un "millenario", visto che ha quasi 900 anni di storia alle spalle. Pensare che durante tutto questo tempo è riuscito a rimanere fedele a se stesso e ha continuato a mietere conquiste. Parliamo di "sua maestà" il Grana Padano, formaggio ufficialmente nato nel 1135 nell'abbazia milanese di Chiaravalle come risposta innovativa, sapiente (e gustosa) a un problema concreto: trovare il modo di conservare il latte fresco in eccedenza evitando di doverlo sprecare. Come riuscirci? I monaci misero a punto un metodo di lavorazione che permetteva al formaggio di maturare a lungo e di essere consumato anche a diversi mesi di distanza. Facendo di necessità virtù crearono uno strabiliante prodotto caseario a pasta compatta e dura, caratterizzato da quella piacevolissima "grana" a cui deve il nome.
"Ancora oggi si produce con la stessa tecnica ideata dai cistercensi in pieno Medioevo", assicura Renato Zaghini, produttore e presidente del Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP. "Si tratta di un'invenzione orgogliosamente italiana, a cui dobbiamo un prodotto iconico, tanto apprezzato a livello internazionale da essere diventato il formaggio DOP più consumato del mondo". E pure il più imitato. Di Grana Padano DOP però ce n'è solo uno: ogni forma deve nascere nel rispetto di un severo disciplinare che regola una moltitudine di aspetti; vanno dall'alimentazione delle vacche alla lavorazione del latte, dalle condizioni di stagionatura alle caratteristiche finali del prodotto. Se non ci si attiene a uno solo dei requisiti, il prodotto non si potrà fregiare del nome Grana Padano DOP.

Ma quali sono oggi i luoghi deputati alla produzione? L'intero ciclo del Grana Padano si deve obbligatoriamente svolgere nel territorio di 32 province distribuite tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino ed Emilia-Romagna. Il latte delle bovine va raccolto ogni giorno e dev'essere lavorato subito, quando è ancora freschissimo. Arrivato nel caseificio, viene posto in caldaie di rame e fatto riscaldare. Vi si aggiunge il siero innesto naturale (ottenuto dalla fermentazione del siero rimasto dalla lavorazione del giorno precedente), il caglio e il lisozima, una proteina naturale estratta dall'albume. La cagliata che ne deriva viene portata alla consistenza voluta, poi sminuzzata e riscaldata, infine lasciata rassodare sul fondo della caldaia. Viene quindi sollevata e divisa in due parti, motivo per cui da una singola caldaia, contenente mille litri di latte, si ottengono due forme di Grana Padano del peso di 36-40 kg l'una. Avvolte in teli di canapa o juta, vengono pressate in stampi di teflon (le cosidette "fascere") e, dopo 24 ore, trasferite in altre fascere, questa volta in acciaio, che daranno loro il caratteristico aspetto tondo e "panciuto".

PER OTTENERE 1 KG DI GRANA PADANO SERVONO 15 LITRI DI LATTE

IL 48% DELLA PRODUZIONE DI GRANA PADANO DOP VIENE VENDUTA ALL'ESTERO

Almeno 36 ore più tardi si passa alla salatura, una fase importante sia per dare sapore alla pasta sia per fare in modo che si sviluppi la crosta (che, una volta pulita, è perfettamente edibile). Ogni forma viene perciò immersa in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 14 ai 30 giorni.

Una volta asciugato, il Grana Padano inizia la stagionatura. Oggi gli ambienti sono ben coibentati e dispongono di moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione. Le forme vi restano per almeno nove mesi, ma l'attesa può protrarsi anche oltre i due anni

Lo scorrere del tempo non "preoccupa" questa secolare eccellenza italiana ma, anzi, ne forgia e trasforma il carattere. Quando è affinato per 9-12 mesi il Grana Padano è infatti un delizioso formaggio da pasto o un genuino snack rimineralizzante. Dopo i 16 mesi assume la tempra adatta ad affrontare la grattugia ed è un ingrediente versatile in cucina, perché il suo gusto saporito e pronunciato dà carattere a tante ricette. Oltre i 20 mesi di stagionatura diventa una delizia da veri intenditori, quasi un formaggio da meditazione, da assaporare con un vino passito o liquoroso.

Momenti e strumenti della produzione. In alto: le forme sono poste sotto un pesante disco affinché perdano il siero; accanto, i teli con cui vengono avvolte e trasportate. Al centro, la camera di asciugatura e le forme poste nella seconda fascera, che conferisce loro il classico aspetto. In basso, la stagionatura e l'apertura di una forma da 36 mesi.















Quando i piatti profumano di bosco

TROVARE IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA FUNGHI E VINI, PROTAGONISTI DELL'AUTUNNO IN UN TRIPUDIO DI NOTE AROMATICHE, NON È SEMPLICE. LA SCELTA VA SU BIANCHI EQUILIBRATI E ROSSI POCO TANNICI PER ABBINAMENTI BEN BILANCIATI

a cura di Monica Pilotto, testo di Daniele Cernilli, foto di Felice Scoccimarro

Il tema sembra tutto sommato semplice e invece non è proprio così. I funghi, qualunque essi siano, hanno sapori delicati che possono essere coperti o comunque limitati nella loro espressione con molta facilità. Accade quando si cucinano, figuriamoci cosa potrebbe succedere se sbagliassimo l'abbinamento con il vino, che quindi dev'essere pensato con molta attenzione. La parola d'ordine è equilibrio! Nessun elemento del vino deve interferire con i profumi e i sapori dei vari funghi, sia se serviti crudi, sia se fanno parte di primi piatti o di risotti, sia se sono cucinati alla griglia o in padella. Poi bisogna considerare le diverse varietà di funghi e i diversi modi per cucinarli. E qui si apre un vero universo.

L'abbinamento con un'insalata di ovoli crudi e quello con i finferli in padella non può evidentemente avvenire con lo stesso vino. In questo caso ragionamento e buon senso ci saranno utilissimi. La regola vuole che con piatti delicati vengano accostati vini di gradevole finezza, mentre con quelli più saporiti si può tentare qualcosa di più audace in termini di struttura del vino. La costante dovrà essere l'equilibrio, come si accennava prima. Inoltre il grande nemico di qualunque fungo, cotto in qualunque modo, è il sapore amaro e nei vini questo è rappresentato soprattutto dai tannini. Per questo motivo a qualsiasi piatto a base di funghi non bisognerebbe accostare un vino rosso corposo e soprattutto tannico. Niente Barolo, Brunello, Sagrantino o Aglianico, tanto per fare degli esempi.

Allora che fare? Con preparazioni di funghi crudi, dai sapori delicatissimi, ci vogliono dei vini altrettanto delicati e soprattutto equilibrati. Non troppa acidità, non troppo calore alcolico, niente amarognoli finali e soprattutto nessun vino aromatico, tipo Gewürztraminer. Quali potrebbero essere? La prima tipologia che viene in mente è quella del Lugana, bianco molto composto che si produce a sud del Lago di Garda, tra le province di Brescia e di Verona. Deriva da uve Turbiana, strette parenti del Verdicchio. Un'altra opzione potrebbe essere quella della Vernaccia di San Gimignano, forse il più famoso fra i bianchi toscani, che deriva da uve omonime ed è anche lui, o lei, un vino in genere equilibrato, salino, di media acidità. Più a sud ecco il Fiano di Avellino, forse un po' più fresco per acidità, ma sempre composto ed armonico.

Primi piatti con funghi

Qui prevalgono elementi come pasta o riso che si traducono in amido con la relativa tendenza dolce, anche se si tratta pur sempre di zuccheri semplici. Per questo possiamo osare un po' di più, puntando su qualche rosato. Cerasuolo d'Abruzzo, innanzitutto, da uve Montepulciano, ma soprattutto anche Bardolino Chiaretto da Corvina e Rondinella. Se la preparazione è particolarmente saporita, o se il primo è una zuppa di finferli per esempio, allora può andar bene anche un rosso leggero e *segue* >

E se i funghi sono fritti?

Magari anche in pastella? Allora dobbiamo considerare che con il grasso aggiunto bisogna avere un po' più di acidità. Forse è l'unico caso dove si può utilizzare per l'abbinamento uno Spumante Metodo Classico. Magari un Blanc de Blancs, Franciacorta o Trentodoc, con il primo più composto e il secondo più agile e fresco. Anche un Prosecco, meglio un Brut delle Rive di Valdobbiadene da vigneti splendidi di recente divenuti Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

Anche il vino ha i suoi miceti

Una curiosità sul rapporto fra vini e funghi: ci sono almeno due tipi di microorganismi fungini che hanno un grande impatto nel mondo del vino. Il primo è il saccaromiceto, un minuscolo fungo che è semplicemente il responsabile della fermentazione alcolica del mosto d'uva; senza di lui, che viene anche chiamato "lievito", non ci sarebbe il vino. Il secondo ha invece a che vedere con l'uva ed è un fungo necrotrofo detto anche botrytis cinerea. Attacca i chicchi determinandone l'appassimento anticipato. Molti vini dolci, famosissimi quelli di Sauternes nel bordolese e i migliori Tokaji ungheresi, sono ottenuti con uve attaccate e fatte appassire proprio dalla botrytis.



mai tannico. In Alto Adige da uve Schiava ci sono il Lago di Caldaro e il Santa Maddalena. In Trentino il profumatissimo Marzemino. In Piemonte il Ruché di Castagnole Monferrato, altrettanto profumato e floreale. A sud, a Vittoria, in provincia di Ragusa, il Frappato e il Cerasuolo di Vittoria nelle versioni meno impegnative.

Sulla griglia e in padella

Sia con porcini che con cardoncelli e finferli, avremo sapori un po' più decisi; quindi, qualche rosso un po' più "importante" si può provare, ma sempre facendo attenzione ai tannini. Perciò via libera al Rosso di Montalcino, ma non al Brunello, sì al Valpolicella Classico e non all'Amarone; e ancora, il Cannonau di Sardegna di alcune zone meno estreme, più morbido e anche un po' alcolico, in questo caso può funzionare: l'alcol ammorbidisce e maschera eventuali spigolosità tanniche. Certo, il mondo della cucina a base di funghi è ricco e complesso, le ricette moltissime ed è difficile trovare il bandolo della matassa. Ci abbiamo provato, almeno come principi generali e come suggerimenti di massima. Ora andiamo più sul concreto con i consigli sui vini giusti per i diversi piatti e proviamo a dare nomi e cognomi. Qui sotto trovate gli otto vini che possano fare al caso nostro.

Etichette da provare

AI FUNGHI, PROTAGONISTI DI PRIMI PIATTI E ZUPPE O TRIFOLATI IN PADELLA, ALLA GRIGLIA E CRUDI, ACCOSTIAMO OTTO VINI SICURI



Lugana Superiore Molin 2022
Ca' Maiol
100% Turbiana. Sui lieviti e una piccola parte matura in legno. Paglierino dorato. Al naso ha note calde e golose di frutta gialla. Cremoso al palato con sensazioni che ricordano lo zafferano. Salato sul finale, accompagna l'insalata di ovoli. **€ 16**



Vernaccia di S Gimignano Riserva L'Albereta 2021
Il Colombaio di Santa Chiara
100% Vernaccia di S.G. Un anno in botti da 30 hl. Paglierino brillante. Olfatto complesso, nespola, anice, sedano, leggermente fumé. Trama intensa, saporita, agile e con una progressione articolata che giunge a un ottimo finale. Da servire con porcini crudi, scaglie di grana e sedano. **€ 33**



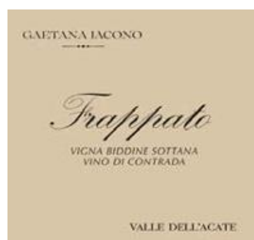
Fiano di Avellino Riserva Pietramara Etichetta Bianca 2021
I Favati
100% Fiano. Acciaio. Giallo paglierino luminoso. All'olfatto agrumi, ananas, susina e mandorla. Al palato è fresco, verticale e salino. Chiude con lunghissima persistenza. Ottimo con bruschetta e champignon trifolati. **€ 25**



Cerasuolo d'Abruzzo Casino Murri 14° 2022
Cantina San Giacomo
100% Montepulciano. Acciaio. Aromi di ciliegia matura, fragola, fico, liquirizia e foglia di tè. Poi violetta, finocchio selvatico e tabacco biondo. Sorso pieno, fresco, dai richiami agrumati con liquirizia. Lungo finale sorretto da elegante sapidità da abbinare alla zuppa di finferli. **€ 14**



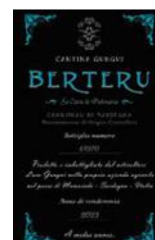
Ruché di Castagnole Monferrato Riserva Il Fondatore 2021
Montalbera
100% Ruché. Tonneaux di rovere francese per 10-14 mesi. Rubino granato intenso. Profumi aromatici e speziati, frutti rossi, mirtillo e note di rosa e vaniglia. Assaggio pieno, caldo e salino, di ottimo corpo, con tannini appena accennati, ma già ben fusi in una struttura di notevole peso da accostare a penne con champignon e radicchio. **€ 24**



Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana 2023
Valle dell'Acate
100% Frappato. Acciaio per 8 mesi. Rosso porpora. Naso elegante e profondo con profumi di petali di rosa, glicine, gelsomino, fragola, amarena e mora. Si percepiscono nitidezza e armonia. In bocca è fresco, intenso nel gusto, persistente e con tannini garbati. Chiude su note floreali. Servitelo con risotto e porcini. **€ 23**

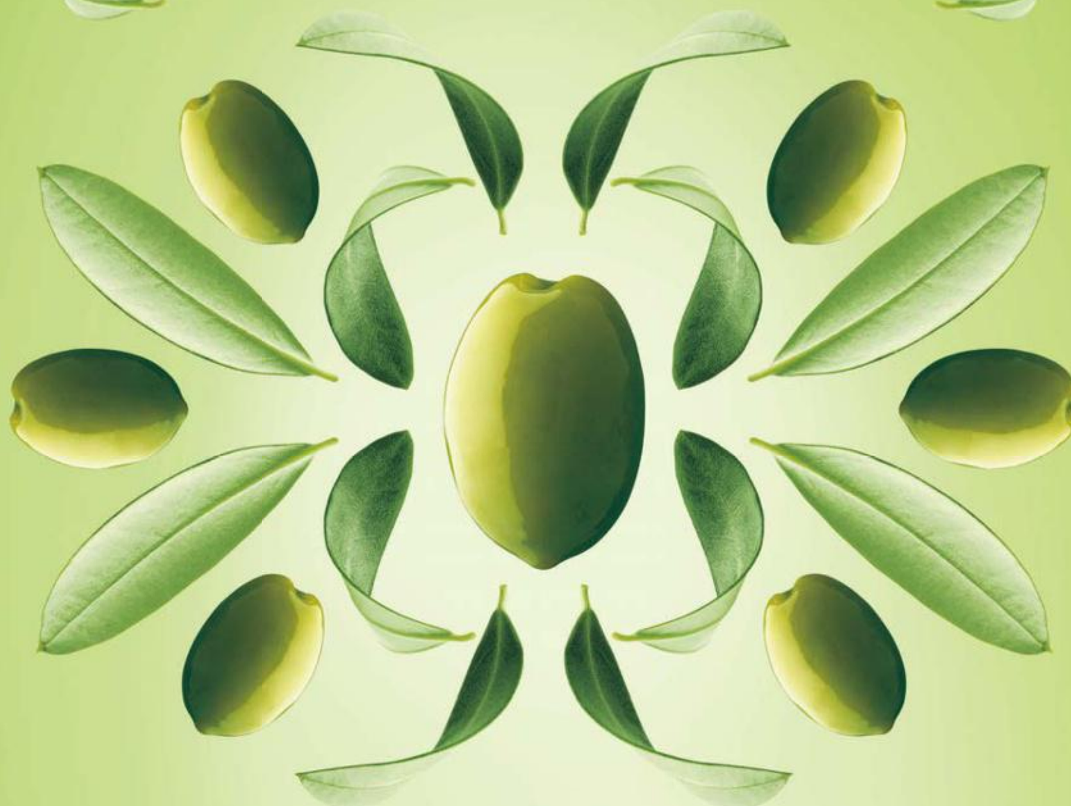


Valpolicella Classico Superiore Ognisanti 2021
Bertani
95% Corvina, 5% Rondinella. Un anno in botti grandi. Rubino vivo e luminoso. Nitido al naso con note di ciliegia, accenni floreali e leggermente speziati di grande finezza. Sapore teso, salino, caldo e agile al tempo stesso, con tannini perfettamente integrati e finale di notevole lunghezza, accompagna ravioli con ripieno di funghi. **€ 30**



Cannonau di Sardegna Berteru Sa Cava de Pulenaria 2023
Cantina Gungui
100% Cannonau. Botte per 4 mesi. Rubino brillante. Aromi esuberanti di pepe nero, mora matura e buccia di arancia. Al palato è succoso, sapido con tannini setosi e un finale fresco e pieno di energia. Servitelo con lasagne alla boscaiola, funghi misti, salsiccia e piselli. **€ 36**

SONO ARRIVATE LE OLIVE NOVELLE







Solo Madama Oliva porta in tavola la freschezza delle olive appena raccolte.

Da sempre noi di Madama Oliva vogliamo offrirti le migliori olive di tutte le varietà. Per questo siamo gli unici a proporre le Olive Novelle: il frutto prezioso del nuovo raccolto, dal sapore e dalla freschezza inconfondibili. Un'esperienza di gusto unica e imperdibile, per tutti gli amanti della qualità. Provale subito, sono in edizione limitata.

Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.

madamaoliva.it  



I FEEL GOOD

SECONDA EDIZIONE DEL NOSTRO EVENTO A MILANO: VI ASPETTIAMO TRA IL 19 E IL 20 OTTOBRE CON TALK, ASSAGGI, INCONTRI E WORKSHOP. PER SPERIMENTARE INSIEME TANTI NUOVI MODI PER SENTIRSI BENE





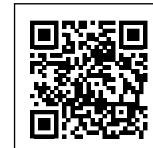


In alto la fondazione Catella, sede della manifestazione; nelle altre immagini alcuni momenti di degustazione e informazione. Nella foto in basso a destra: le direttrici delle testate protagoniste. Da sinistra: Mariaelena Viola *DonnaModerna*, Francesca Magni *CasaFacile*, Laura Maragliano *Sale&Pepe*, Francesca Pietra *Starbene*, Angelina Spinoni *Confidenze*.

Sensi, corpo e mente. Siamo sempre più consapevoli di quanto queste dimensioni siano interconnesse e di come da loro dipenda il nostro benessere. Per questo è nato *I feel good*, una manifestazione (ora alla seconda edizione) che considera i diversi aspetti del wellbeing da differenti punti di vista. Con *Sale&Pepe* infatti ci sono *Donna Moderna*, *Starbene*, *Casafacile* e *Confidenze* a costruire un mosaico di esperienze dedicate al vivere bene. A noi spetta la dimensione sensoriale di naso e palato: ad *I feel good* eserciteremo gusto e olfatto e con l'aiuto di due esperti impareremo a valutare caratteristiche, qualità e usi dei cibi. Le altre redazioni organizzeranno sessioni di yoga, mindfulness e beauty e incontri per parlare di temi come il rapporto tra cibo e psiche o la percezione di sé nelle diverse età della vita. Partner dell'evento RAF First Clinic - Gruppo San Donato, che mette a disposizione i suoi medici per screening gratuiti, e Bonifiche Ferraresi che offrirà degustazioni dei prodotti Le Stagioni d'Italia. Altre attività saranno organizzate con gli sponsor: Biorepack, dm Italia, Imetec, Montosco, Maldon, Tescoma. Da non perdere il percorso botanico guidato nel Bam (Biblioteca degli Alberi Milano).

DOVE, COME, QUANDO

I FEEL GOOD È UN EVENTO **GRATUITO E APERTO AL PUBBLICO**; SI TIENE PRESSO LA FONDAZIONE CATELLA IN VIA GAETANO DE CASTILIA 28, A MILANO. PRENOTAZIONI E INFO QUI **HTTPS://EVENTI.MEDIASEI.IT/IFEELGOOD** O INQUADRANDO IL QR IN BASSO







PANI DOLCI DAL NORD

IL LORO PROFUMO ESCE OGNI GIORNO DALLE CAFFETTERIE DEI PAESI SCANDINAVI E PERVADE LE STRADE DI CITTÀ E VILLAGGI. A RISCALDARE COLAZIONI IN COMPAGNIA, PAUSE IN RELAX, PRANZI IN FAMIGLIA E RICORRENZE DI TRADIZIONE

testo e cura di Francesca Tagliabue; ricette e styling di Sanna Kekalainen, foto Reetta Pasanen/House of Pictures/Living Inside. Ha collaborato Anna Pacchi

Nelle terre fredde del Nord Europa, la pasticceria è un vero comfort food e regala i piatti "del cuore", quelli che fanno stare subito meglio ancor prima di mangiarli, carichi come sono di ricordi, storia, tradizione familiare. Al Nord i dolci riflettono le condizioni climatiche e ricorrono abbondantemente a ingredienti calorici come burro e altri ricchi latticini, zucchero, frutta secca e cacao. Ogni Paese ha sviluppato le sue ricette, ma se c'è un filone che accumuna le culture scandinave, è quello delle piccole delizie di panetteria (un po' più che pani e un po' meno che dessert), dall'irresistibile fragranza. Profumano di spezie, aromi che portano alla memoria foreste di abeti, prati nevosi, caminetti accesi, le feste più belle dell'anno: la cannella tra tutte, ma anche il cardamomo, che sussurra di pan di zenzero e vin brulé.

Ghiotte contaminazioni

Gli impasti, grazie al continuo scambio culturale e gastronomico tra Paesi come Finlandia e Svezia, Danimarca e Norvegia, Estonia e Germania del Nord, si somigliano molto tra loro, al punto che in queste pagine vi proponiamo otto ricette golose che utilizzano una stessa semplice base. A differenziarle preparazione e farciture.

segue >



KORVAPUUSTI
ALLA CANNELLA

pag. 90

Conforto quotidiano

Ogni giorno, queste delizie profumano le strade delle bakery nell'Europa del Nord e la cucina di tante famiglie. Simbolo di conforto e calore, fanno inevitabilmente parte del rituale sociale che, filo invisibile, accumuna chi si gode una dolce pausa, nei Kaffee und Kuchen tedeschi, nei kaffebarer norvegesi e danesi come a casa propria. In Svezia, in particolare, questi dolci sono protagonisti irrinunciabili della fika, la tradizionale e immancabile pausa caffè svedese, al punto di meritarsi un nome collettivo, fikabröd, sinonimo di molteplici delizie golose.

Le ricette più amate

Tra questi ultimi, sono estremamente popolari i kanelbullar, panini alla cannella, girelle di pasta lievitata cotte al forno e farcite con zucchero, burro e cannella. Nati in Svezia negli anni Venti del secolo scorso, si sono diffusi subito in Norvegia (dove si chiamano skillingsboller, "panini da un centesimo") e in Danimarca (kanel rulle). Gli svedesi li amano talmente che nel 1999 fu istituita una giornata a loro dedicata, che si festeggia ogni 4 ottobre. Arrivati Oltreoceano con gli emigrati dalla Scandinavia, i kanelbullar si sono arricchiti di noci pecan e hanno preso una forma tra il rotolino e il muffin (pagina 89).

Una versione simile viene dalla Finlandia: parliamo dei korvapuusti (nella pagina precedente), letteralmente "schiaffo nell'orecchio", poiché la loro forma ricorda il padiglione auricolare (del perché dello schiaffo non si sa nulla). Finlandese anche la treccia dolce, con o senza uvetta, che trovate a pagina 84. È talmente buona che, se ne avanza, viene fatta a fettine, poi fritte nel burro e servite con panna montata e confettura: per questa ragione vengono spesso preparate due trecce alla volta. Tutte le nazioni scandinave e dei Paesi Baltici condividono l'usanza – e la ricetta – dei cosiddetti "panini del Martedì Grasso", i semlor, soffici pallotte briosciate riempiti con panna montata, confettura e pasta di mandorle (pagina 86). Perfette per la pausa caffè, per un raffinato tè o una ghiotta merenda le tartellette morbide ai frutti di bosco di pagina 85. Curiosa la versione dolce dei panini morbidi stile hot dog di pagina 88, che strizza l'occhio al conosciutissimo panino con würstel – rivendicato dagli americani ma che pare abbia origini tedesche – e che ricorda il classico banana split. Vaghe le origini del Pull Apart Bread, c'è chi dice Estonia e chi Ungheria: questo pane briosciato è davvero goloso, lo si trova farcito al burro al profumo di cannella oppure con confettura ai frutti di bosco: noi ne proponiamo la versione più golosa, ricca di crema di nocciole al cacao (pagina 87). Non serve il coltello per separarne le fette appetitose, come non serve nel caso della torta glassata alle mele: ammirato l'aspetto di questo dolce, che ricorda un po' la nostra torta delle rose, sarà facilissimo staccarne i rotolini farciti di mela e formaggio spalmabile per servire questo particolare e golosissimo dessert: porterà grandi sorrisi e... dita appiccicose.

IMPASTO BASE

Per circa 20 panini, 1 treccia grande o 2 torte

Sciogliete 25 g di lievito di birra in 2,5 dl di latte tiepido, mescolando. Aggiungete 1 uovo fresco, 85 g di zucchero, 1/2 cucchiaio di cardamomo in polvere se lo usate (facoltativo), 250 g di una farina forte, tipo Manitoba o comunque da 300 W, e mescolate bene fino a ottenere un composto di consistenza omogenea. Incorporate altri 250 g di farina, poca per volta, e impastate fino a quando il composto non si attaccherà più ai lati della ciotola. Unite poi 100 g di burro a temperatura ambiente a pezzetti e terminate con 1 cucchiaino di sale.
Date all'impasto forma di palla, mettetela in una ciotola, copritela con un telo e lasciate lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del volume (circa 40 minuti). Se volete ottenere dei panini, dividete l'impasto in 20 porzioni da circa 50 g l'una; per ottenere trecce, buns o altro, seguite le indicazioni delle ricette delle prossime pagine. Una volta data la forma, secondo la ricetta scelta, fate lievitare una seconda volta i prodotti prima di infornarli: cuocete i panini a 180° per 15 minuti, nella parte centrale del forno. Per la treccia o una torta, cuocete a 180° per 20-30 minuti a seconda della dimensione del dolce.

TORTA DI MELE
GLASSATA
pag.90



TRECCIA DOLCE

MEDIA
PER 2 TRECCE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
2400 CAL/TRECCIA

impasto base (pagina 82), raddoppiando le dosi – 100 g di uvetta (facoltativa) – zucchero o mandorle tritate per la decorazione (facoltativo)

1 Preparate l'impasto base di pagina 82, raddoppiando le dosi e inserendo l'uvetta, se la usate. Una volta che la pasta è lievitata, sgonfiatela, stendetela sul piano di lavoro infarinato e premetela bene con le mani per eliminare eventuali bolle d'aria. Dividete l'impasto in porzioni della stessa dimensione, 2 grandi (o 4 piccole). Dividete ogni porzione di impasto in 3 parti uguali e formate 3 cordoni stretti della stessa lunghezza.
2 Sistemateli uno vicino all'altro in verticale, poi saldate le estremità da una parte (quella più lontana da voi). Realizzate una treccia: prendete la prima corda a destra e fatela passare sopra quella alla sua sinistra. Prendete la prima corda a sinistra e fatela passare sotto quella alla sua destra. Ripetete lo schema fino a terminare la treccia, Procedete allo stesso modo con la seconda porzione.
3 Disponete le trecce ben distanziate in teglie foderate con carta da forno, coprite con un telo e fate lievitare fino al raddoppio, circa 30 minuti. Spennellate delicatamente le trecce con l'uovo sbattuto. Se vi piace, cospargete la superficie con granella di zucchero o mandorle tritate. Infornate a 180° per circa 30 minuti.



TARTELLETTE
MORBIDE AI FRUTTI
DI BOSCO
pag.91



SEMLOR SCANDINAVI (PANINI DEL MARTEDÌ GRASSO)

pag. 91

PULL APART ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

MEDIA
PER 2 PAGNOTTE (16 PORZIONI)
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
185 CAL/PORZIONE

impasto base (pagina 82) – 300 g di crema di nocciole e cacao – 75 g di burro a temperatura ambiente – burro per gli stampi

1 Preparate l'impasto base di pagina 82. Una volta che la pasta è lievitata, sgonfiatela, stendetela sul piano di lavoro infarinato, premete bene con le mani per eliminare eventuali bolle d'aria e ricavate un rettangolo di circa 48x50 cm. Imburrate 2 stampi da plumcake di circa 25 cm.
2 Distribuite uniformemente il burro e la crema di nocciole e cacao sul rettangolo di impasto. Dividete poi il rettangolo in 6 strisce larghe circa 8 cm e sovrapponetele una all'altra. L'impasto sarà piuttosto morbido, non preoccupatevi se le strisce si allungheranno un po'. Tagliate quindi gli strati sovrapposti in fette larghe 6 cm e disponetene tre in verticale, una dopo l'altra, in ognuno degli stampi (in modo da poter vedere gli strati). Coprite i dolci negli stampi con un telo e lasciateli lievitare per 30 minuti.
3 Cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Una volta portati i dolci in tavola, ogni commensale staccherà la sua fetta, che si separerà facilmente senza dover usare il coltello. Questa preparazione si chiama infatti pull apart bread, ovvero pane da staccare a pezzi.





HOT DOGS DOLCI

FACILE
PER 12 PANINI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

impasto base (pagina 82) – 12 banane – 500 g di gelato alla vaniglia – 1 tubetto di topping al cioccolato o al caramello – 1 vasetto di confettura rossa – 1 uovo

1 Preparate l'impasto base con la ricetta a pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela con le mani, dividetela in 12 porzioni da circa 85 g l'una. Ricavate da ognuna un rettangolo con il matterello, poi arrotolatelo su se stesso dal lato lungo, dandogli la forma del panino per hot dog.
2 Sistemate i 12 panini ottenuti, ben distanziati, in teglie da forno foderate con carta oleata e lasciateli lievitare, coperti da un telo, per circa 30 minuti.
3 Spennellate poi la superficie dei panini con l'uovo sbattuto e infornateli a 180° per 15 minuti. Sfornate i panini e lasciateli raffreddare su una gratella.
4 Tagliate ogni panino dolce nel senso della lunghezza, sistematelo in un piattino individuale e sistemate una banana sbucciata al centro, nel senso della lunghezza. Guarnite con il topping scelto e la confettura, completando ogni porzione con una pallina di gelato alla vaniglia.

ROTOLINI
ALLA CANNELLA
E NOCI PECAN
pag. 91





KORVAPUUSTI ALLA CANNELLA

ELABORATA
PER CIRCA 16 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
100 CAL/PEZZO

impasto base (pagina 82) – 100 g di zucchero di canna – 50 g di burro a temperatura ambiente – 1 cucchiaio di cannella in polvere – 1 uovo

1 Preparate l'impasto base con la ricetta di pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela con le mani e stendetela sul piano di lavoro infarinato in un rettangolo di circa 45 x50 cm. Distribuite uniformemente il burro ammorbidito in uno strato sulla superficie del rettangolo, quindi cospargetelo con lo zucchero di canna che avrete mescolato alla cannella.
2 Avvolgete il rettangolo di pasta dal lato lungo, per ottenere un rotolo, e tagliatelo a pezzi di 3-5 cm con un coltello, in diagonale, alternando la direzione della lama a destra, poi a sinistra, ancora a destra e cosi via, ricavando pezzi a forma di trapezio.
3 Con i pollici, premete la parte stretta di ogni trapezio verso il basso in modo da evidenziare le due spirali su entrambi i lati. Sistemate le porzioni in teglie foderate con carta da forno e lasciateli lievitare fino al raddoppio del loro volume, per circa 30 minuti.
4 Spennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli, se vi piace, con altro zucchero. Cuocete a 180° nella parte centrale del forno per 15-20 minuti, finché i korvapuusti saranno ben dorati.

TORTA DI MELE GLASSATA

FACILE
PER 2 TORTE (10 PORZIONI)
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

impasto base (pagina 82) – 4 mele medie – 200 g di formaggio spalmabile (o, in alternativa, 100 g di burro) – 125 g di zucchero di canna – 1 cucchiaio di cannella in polvere – 1 cucchiaio di zucchero vanigliato per la glassa zucchero a velo

1 Preparate l'impasto base con la ricetta di pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela, stendetela sul piano di lavoro infarinato premendo per eliminare eventuali bolle d'aria e ricavate un quadrato di pasta.
2 Grattugiate la polpa delle mele e strizzatela; mescolatela al formaggio spalmabile. Unite lo zucchero di canna, lo zucchero vanigliato e la cannella.
3 Dividete il quadrato in 2 rettangoli uguali: spalmateli con il composto di mele e formaggio. Arrotolate i rettangoli, tagliateli a fette larghe 4-5 cm e mettetele verticalmente in 2 stampi rotondi di 24 cm di diametro, mettendo 7-8 fette per stampo, senza stringerle. Coprite con un telo e fate lievitare 30 minuti.
4 Cuocete le torte in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Se la superficie dovesse dorarsi troppo rapidamente, copritela con alluminio, rimuovendolo per gli ultimi minuti di cottura.
5 Nello zucchero a velo setacciato versate acqua tiepida, una cucchiaiata alla volta, mescolando, fino a ottenere una pastella abbastanza fluida. Decorate il dolce colando la glassa sulla torta con il cucchiaio.

TARTELLETTE MORBIDE AI FRUTTI DI BOSCO

FACILE
PER 20 TARTELLETTE CIRCA
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
130 CAL/TARTELLETTA

impasto base (pagina 82)
per il ripieno 400 g di frutti di bosco (mirtilli, lamponi o ribes), freschi o congelati – 200 g di mascarpone – 60 g di zucchero semolato – 1 uovo – 2 cucchiai di fecola di patate (se utilizzate frutti di bosco surgelati) – 20 g di zucchero vanigliato
per la decorazione 100 g di cioccolato bianco

1 Preparate l'impasto base con la ricetta di pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela, stendetela sul piano di lavoro infarinato, lasciandola un po' spessa, premendo bene per eliminare eventuali bolle d'aria. Con un coppapasta, ritagliate 20 dischetti e sistemateli in teglie foderate con carta da forno: premete con il pollice il centro dei dischetti, spingendo leggermente verso i bordi per ricavare uno spazio concavo per la farcitura.
2 Coprite con un telo e lasciate lievitare le tartellette mentre preparate la crema al formaggio: amalgamate al mascarpone l'uovo e le 2 tipologie di zucchero. Una volta preparata la crema, distribuitene 1-2 cucchiaiate al centro di ciascun dischetto, poi decorate con i frutti di bosco (passandoli prima nella fecola se utilizzate quelli surgelati) e infine suddivideteli sulle tartellette.
3 Infornate le tartellette a 180° per circa 15 minuti. Tritate il cioccolato bianco e fatelo sciogliere a bagnomaria. Usatelo per decorare le tartellette, una volta fatte raffreddare sulla gratella.

SEMLOR SCANDINAVI (PANINI DEL MARTEDÌ GRASSO)

FACILE
PER CIRCA 20 PANINI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
120 CAL/PANINO

impasto base (pagina 82)
– 4 dl di panna fresca – confettura di lamponi – pasta di mandorle in panetto oppure caramello denso – zucchero a velo – zucchero in granella – zucchero semolato (facoltativo) – 1 uovo

1 Preparate l'impasto base con la ricetta di pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela con le mani. Dividete l'impasto in 20 pezzi da circa 50 g l'uno e formate tanti panini rotondi.
2 Disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, distanziandoli tra loro. Copriteli con un telo e lasciateli lievitare per 30 minuti, quindi spennellateli con l'uovo sbattuto e decorate ogni panino con poco zucchero in granella.
3 Infornate i panini a 180° e fateli cuocere per 15 minuti; sfornateli e fateli raffreddare su una gratella.
4 Intanto, montate la panna a neve ferma. Se vi piace un gusto più dolce, aggiungete dello zucchero semolato, poco alla volta. Tagliate la calottina superiore di ogni panino e spalmate la metà inferiore con un cucchiaio di confettura oppure mettetevi qualche fettina di pasta di mandorle (o un velo di caramello). Coprite la farcitura con una generosa quantità di panna montata e, se vi piace, mettete ancora un po' di confettura al centro.
5 Adagiate la calottina superiore dei panini sulla panna, decorateli con una bella spolverizzata di zucchero a velo e servite subito.

ROTOLINI ALLA CANNELLA E NOCI PECAN

FACILE
PER 16 ROTOLINI CIRCA
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
150 CAL/ROTOLINO

impasto base (pagina 82)
per la farcitura 200 g di zucchero di canna – 110 g di noci Pecan tritate – 75 g di burro a temperatura ambiente – 1 cucchiaio di cannella in polvere

1 Preparate l'impasto base con la ricetta di pagina 82. Una volta che la pasta sarà lievitata, sgonfiatela con le mani e stendetela sul piano di lavoro infarinato, premendo bene per eliminare eventuali bolle d'aria; ricavate un rettangolo di circa 45x50 cm.
2 Spalmate il burro morbido sulla superficie del rettangolo di pasta, cospargetelo di zucchero mescolato alla cannella e, per ultimo, di noci Pecan tritate. Avvolgete il rettangolo farcito creando un rotolo e tagliatelo poi in 16 fette uguali tra loro.
3 Disponete le fette in 2 teglie per muffin, coprite con un telo e fate lievitare per 30 minuti.
4 Scaldate il forno a 180°, infornate le teglie e cuocete per circa 15 minuti. Sfornate i rotolini e, prima di servire, lasciateli raffreddare a temperatura ambiente, in modo che il composto di burro e zucchero al loro interno si compatti, formando una farcitura caramellata.



ASSAGGIA UN VORTICE DI MANDORLE E DOLCEZZA

Insalata di gamberi, pomodorini confit, misticanza, spuma di pesto e Amaretti morbidi La Sassellese

Ingredienti x 4 persone

60 g AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE
200 g di pesto
150 g pomodorini confit
Misticanza
4 ravanelli
125 ml latte
2 fogli di colla di pesce
30 g zucchero di canna
Aglio
Olio
Origano
Sale e pepe

In un pentolino antiaderente scaldate olio ed aglio, tagliate i pomodorini a metà e scottateli unendo sale, zucchero di canna e origano. Cuocete al massimo per due minuti e tenete da parte. Nello stesso pentolino dei pomodorini scottate i gamberi sgusciati 2 minuti per ciascun lato unite sale e un pizzico di pepe. Mettete la misticanza in una ciotola, unite i ravanelli affettati sottili, i pomodorini confit e condite con un filo di olio e un pizzico di sale. Per la spuma al pesto e Amaretti morbidi La Sassellese strizzate la colla di pesce precedentemente ammollata, scaldate sul fuoco il latte e sciogliete all'interno la colla di pesce. In un frullatore tritate gli Amaretti morbidi La Sassellese unite il pesto ed infine aggiungete il latte con la colla di pesce. Trasferite il composto all'interno di un sifone montapanna, chiudete ed unite una carica di azoto. In un piatto mettete la spuma, guarnitela con i gamberi e accanto adagiate la misticanza condita con i pomodorini confit.
In mancanza del sifone montapanna, potete unire il composto di pesto ed Amaretti Morbidi La Sassellese a 200 ml di panna montata, in modo da ottenere la stessa consistenza della spuma al sifone.








www.sassellese.it

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Pandataria Il Vino del Confino Candidaterra
Grazie alla dedizione e tenacia di Luigi Sportiello, con la collaborazione dell'enologo Vincenzo Mercurio, la tradizione vinicola torna a vivere a Ventotene: nel 2013 nasce Candidaterra da un terreno incolto e abbandonato. Questo bianco è un blend di uve Fiano, Greco e Falanghina accarezzate dal maestrale e dorate dal sole. Profumi di erbe aromatiche e agrumi, fresco e minerale, accompagna carni bianche e pesce (7-8.000 bottiglie, € 28).

Moscato Passito di Noto Dop Feudo Luparello
Racchiude in sé il calore della Sicilia, intenso, complesso, con sentori di frutta matura mielati; ottimo da meditazione e a fine pasto con dolci della tradizione o formaggi stagionati (€ 18).







Villa Donoratico 2021 Argentiera Bolgheri
Nella Doc Bolgheri di Castagneto Carducci si trova il vigneto di 85 ettari con affaccio sul mare e altitudine di 200 metri. Questo Bolgheri Rosso Doc racchiude in forma liquida il talento del terroir tra Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot con maturazione in tonneaux. Servitelo con carni, selvaggina e formaggi stagionati (€ 38).

Iconema Tai Doc Piave Ca' di Rajo
È un Tai Limited Edition ottenuto da un vigneto allevato a Bellussera con 100 anni di storia: qui le viti a piede franco corrono su pali alti 4 metri collegati da fili di ferro disposti a raggi. Dopo un appassimento di 25 giorni su graticci, il 40% del mosto fermenta in tonneaux. Va degustato a 12° con pesce e crostacei (€ 33).





Franciacorta Satèn Lantieri de Paratico
Agrumi, fiori ed erbe aromatiche; cremosità, freschezza e sapidità. Sono questi i tratti salienti del Franciacorta Satèn Blanc de Blancs che esprime, nella sua purezza, l'eleganza dello Chardonnay. Le note floreali e la fragranza fruttata, il perlage fine e setoso lo rendono perfetto con antipasti di mare, verdure, carpacci e dolci secchi (€ 25).

Schioppettino 2018 Friuli Colli Orientali Doc Myò – Zorzettig
Da provare con i piatti più apprezzati dell'autunno come la brovada e muset, ricetta friulana, con selvaggina e formaggi stagionati, lo Schioppettino in purezza, speziato e intenso, dai tannini levigati, ha maturazione e affinamento 1/3 in barrique, 1/3 in tonneaux e 1/3 in botti di rovere di Slavonia (€ 30).

Fosélios Follador Prosecco dal 1769
Questo Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg 2023 Brut ha conquistato il Falstaff Prosecco Trophy 2024, aggiudicandosi l'importante punteggio di 93. Ma la prima onorificenza ricevuta risale al 1769 e fu conferita dal Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo all'antenato Giovanni Follador. Così, da oltre due secoli, la famiglia Follador preserva e tutela questa terra eletta nel 2019 Patrimonio dell'Umanità e offre agli estimatori magnifiche varietà di Prosecco Docg apprezzate in tutto il mondo. Questo Brut ha perlage fine e persistente, sentori intensi di mela verde, pera, lime e floreali, mentre al palato è fresco, armonico e di lunga sapidità (€ 15,20).

Valle dei Laghi

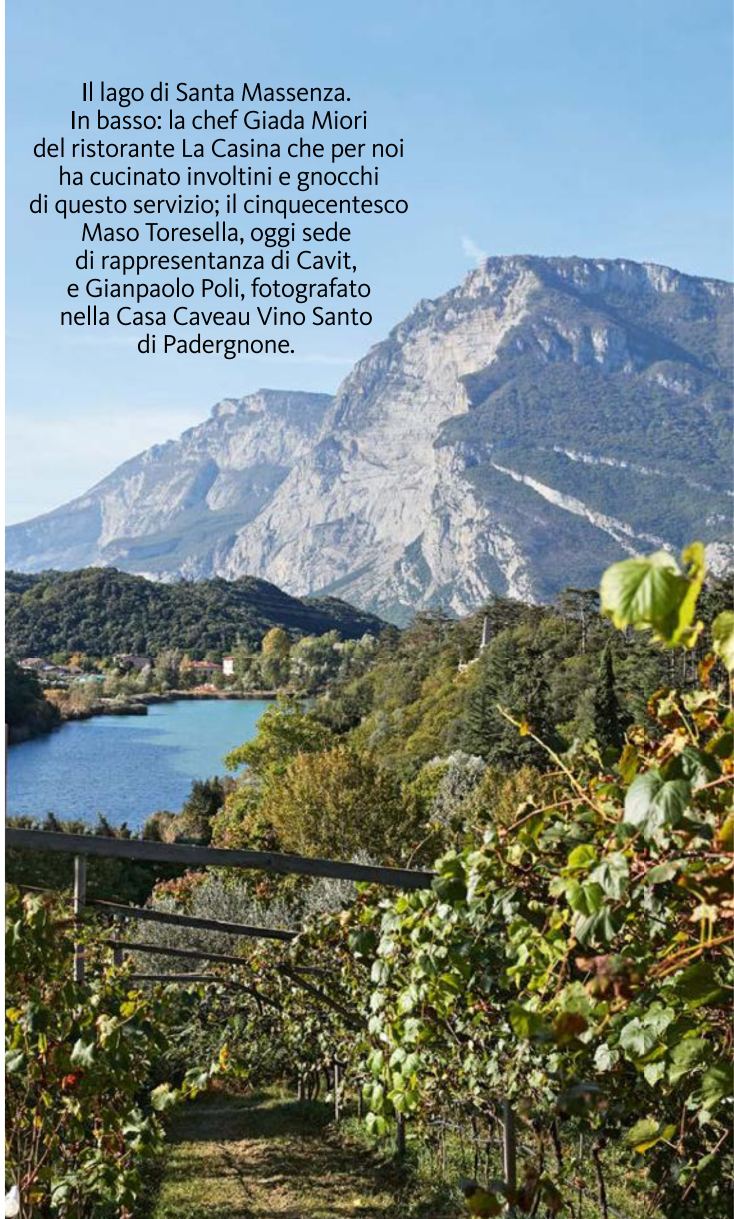
CON I SUOI NOVE SPECCHI D'ACQUA INCASTONATI TRA BOSCHI DI CASTAGNI E VIGNETI A PERDITA D'OCCHIO, LA VALLE TRENTINA SUGGERISCE PASSEGGIATE ROMANTICHE E ATTIVITÀ ALL'ARIA APERTA, MA SEDUCE ANCHE LA GOLA OFFRENDO ESPERIENZE GASTRONOMICHE DI GRANDE SODDISFAZIONE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro. Si ringraziano La Casina e Hosteria Toblino per le ricette e la realizzazione dei piatti

Il lago di Toblino con l'omonimo castello del XII secolo che sembra galleggiare sull'acqua. La barriera dei monti e l'influsso del lago di Garda garantiscono alle sue sponde un clima particolarmente mite che favorisce la crescita di una vegetazione mediterranea.


INVOLTINO DI VERZE CON CREMA DI TOPINAMBUR

pag.98


Il lago di Santa Massenza. In basso: la chef Giada Miori del ristorante La Casina che per noi ha cucinato involtini e gnocchi di questo servizio; il cinquecentesco Maso Toresella, oggi sede di rappresentanza di Cavit, e Gianpaolo Poli, fotografato nella Casa Caveau Vino Santo di Padergnone.









Il lago di Cavedine, circondato da bei percorsi da fare in bici, ideale per il windsurf e meta di tanti pescatori attratti dall'abbondanza di trote, lucci e pesce persico. Nella pagina a destra, i suggestivi locali dell'Hosteria Toblino che offre una cucina del territorio rivisitata e una carta dei vini da 300 etichette.



GNOCCHI AI "MARONI" DI DRENA

pag. 98



Alessandro Poli nella sua cantina con distilleria. A destra: i "maroni" di Drena, tutelati dall'associazione presieduta da Sebastiano Miori; i fondatori di Guà Forest Farm, Chiara Garini e Stefano Benetti, che si dedicano alla coltivazione degli shiitake.







Succede ogni giorno. Al mattino si fa sentire il Pelèr, che scende dal nord a rendere l'aria umida e frizzante. Poi, nel pomeriggio, dal Garda sale l'Ora, che addolcisce l'atmosfera e increspa il lago di onde, per la gioia dei windsurfer. È questo gioco di venti a rendere unica la Valle dei Laghi, che si estende fino alla conca di Terlago, laddove un tempo si trovava il grande ghiacciaio dell'Adige. Una valle piccola e genuinamente agricola, che in soli 40 km vanta ben nove laghi, perfetti per chi ama le vacanze en plein air e il piacere del buon cibo. Perché la Valle dei Laghi è una terra d'acqua e anche di vini, distillati e frutti pregiati, "baciati" da un microclima gentile e inondati dalla luce che si riflette sulle pareti rocciose delle Dolomiti di Brenta. Una manna soprattutto per le vigne, che qui trovano terreni calcarei tra i più antichi di tutto il Trentino, e in particolare, per la Nosiola, l'unico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino, portabandiera della viticoltura locale.

In effetti, viaggiando nella Valle, si entra in un vigneto diffuso: contenuti da muri a secco, i filari coprono ordinati terrazzamenti che digradano da 800 a 200 metri di altitudine, arrivando a lambire i laghi. Come succede a Cavedine, il fratello minore del Garda, altrettanto amato dai surfer ma ben più bucolico e tranquillo. O al lago di Toblino, con il suo suggestivo castello che sembra emergere dall'acqua, su cui si affaccia il vigneto del Maso Toresella, da cui Cavit ricava una cuvée di quattro varietà e uno Chardonnay in purezza di grande carattere.

A dominare la scena è sempre la Nosiola, un'uva delicata dalla doppia personalità. Se ne ottiene un vino bianco leggero, perfetto per gli aperitivi, ma soprattutto un pregiato passito, frutto della secolare tradizione nell'appassimento delle uve. A dispetto del nome, il Trentino Dop Vino Santo non è un vino da messa: le uve venivano vendemmiate il 1° di novembre, festa di tutti i santi, e lasciate in soffitta su graticci di canne di lago (le arèle) fino a Pasqua. Dopo sei mesi di essiccazione (la più lunga al mondo) e almeno quattro anni di invecchiamento (ma si arriva anche a dieci), prima in botte e poi in bottiglia, si ottiene un passito seducente, poco alcolico (12-13°), che sorprende per le note fresche e diventa via via più pieno e persistente. Un passito a tiratura limitata (20mila bottiglie l'anno), da accompagnare con formaggi di carattere e dolci secchi.

Per scoprire un altro prodotto della Valle, occorre spostarsi a Santa Massenza, probabilmente il borgo italiano con la maggior concentrazione di distillerie (cinque, una ogni 30 abitanti). La tradizione è celebrata a dicembre con una grande festa: la Notte degli Alambicchi Accesi, in cui rivive l'antico rito della cotta delle vinacce, ossia le 24 ore concesse un tempo a ogni famiglia per distillare tutte le sue uve dell'anno.

Per immergersi nel mondo dell'uva si può poi seguire il Sentiero della Nosiola, un anello che si snoda tra gli oliveti, i boschi e i vigneti, sotto le cui pergole in agosto si piantano i broccoli da gustare a dicembre.

Di storie di ortaggi è piena la valle, così come di iniziative per difendere il suo patrimonio di biodiversità. A Pergolese Chiara Garin e Stefano Benetti hanno avviato un giardino di erbe aromatiche, arbusti, ortaggi e frutti antichi, dai corbezzoli all'olivagno, e hanno introdotto il forest farming per coltivare nei boschi di abeti, sui tronchi di carpini e querce, i pregiati funghi shiitake, utilizzati nelle cucine di importanti chef. Invece a Drena i protagonisti sono i poderosi castagni secolari (alcuni hanno 300 anni). A valorizzarne i frutti è l'Associazione di tutela del "marone" (qui lo si chiama così, ndr) di Drena, che perpetua l'antica pratica del farlet: le foglie e i ricci caduti vengono lasciati a terra per quasi un anno ed eliminati solo quando mancano 15 giorni alla raccolta. I primi marroni sono i più belli e grandi, quelli di seconda raccolta i più gustosi e gli ultimi i migliori da cucinare e mettere sotto spirito.

Le castagne sono state per secoli il pane dei poveri, benché il pane non mancasse, visto che la coltivazione dei cereali è stata presente per secoli. Da un decennio è stata reintrodotta ed è nata la filiera corta Valle dei Laghi, da cui il Molino Tecchiolli ottiene gli ingredienti della tradizionale pagnotta, fatta con farina grezza da cereali macinati a pietra. La lievitazione naturale e la cottura in forno a pietra assicurano un pane dalla crosta dorata e dalla mollica morbida e compatta, con un invitante profumo di tostato.

TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE LA CASINA
LOC. LA CASINA 1, DRENA
TEL. 0464 541212
TRA I CASTAGNETI, UN RISTORANTE D'ATMOSFERA DOVE LA CHEF GIADA MIORI PROPONE UNA CUCINA ECO-GREEN.

HOSTERIA TOBLINO
VIA GARDA 3, MADRUZZO
TEL 0461 564168/561113
LO CHEF SEBASTIAN SARTORELLI INTERPRETA LA TRADIZIONE IN UN LOCALE CONTEMPORANEO DOVE COMPRARE ANCHE LE MIGLIORI SPECIALITÀ DEL TERRITORIO.

AZIENDA AGRICOLA E DISTILLERIA POLI
VIA DEL LAGO 13, SANTA MASSENZA
CANTINA, APPASSITOIO E DISTILLERIA, PRODUCE GRAPPE, AMARI, GIN E IL REBORO, UN VINO DA APPASSIMENTO.

CASA CAVEAU VINO SANTO
PIAZZETTA DEL MERCATO, PADERGNONE
ESSICCATOIO DELL'UVA TRASFORMATO IN MUSEO ESPERIENZIALE DOVE CONOSCERE E ASSAGGIARE IL TRENTINO DOP VINO SANTO.

GUÀ FOREST FARM
LUNGO LAGO 3/A, CAVEDINE
ERBE AROMATICHE, ORTAGGI E FRUTTI ANTICHI TRASFORMATI IN CONSERVE DI STAGIONE. LA SPECIALITÀ PERÒ SONO I FUNGHI SHIITAKE.

BIRRIFICIO RETHIA
VIA AI FOSSADI 21, VALLELAGHI
BIRRE CLASSICHE, SPEZIATE O LUPPOLATE. È ASSOLUTAMENTE DA PROVARE L'AMERICAN PALE ALE MARIA MATA.

PANIFICIO TECCHIOLLI
VIA ROMA, 26, VEZZANO
DA CINQUE GENERAZIONI SFORNA PANI TIPICI, COME IL BECHET E IL PANE DI MAIS. NOTEVOLE ANCHE LA PASTICCERIA.

AZIENDA AGRICOLA E CANTINA PRAVIS
LOC. LE BIOLCHE 1, LASINO
CANTINA AL FEMMINILE CHE PUNTA SULLE UVE NOSIOLA E SUL VITIGNO SYRAH PRODUCENDOLO IN PUREZZA. UNA SUA RARITÀ È IL NEGRARA, VINO DELL'IMPERO ASBURGICO. DEGUSTAZIONI E VISITE IN VIGNETO.

INVOLTINO DI VERZE CON CREMA DI TOPINAMBUR
RISTORANTE LA CASINA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA

<u>per l'involtino</u> 1 verza – 200 g di patate bollite e schiacciate – 50 g di lucanica (salsiccia) – 100 g di polpa di vitello macinata – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 50 g di Trentingrana grattugiato – 50 g di burro
<u>per la panna acida</u> 50 ml di panna fresca – 50 g di yogurt – 20 ml di succo limone – sale
<u>per la crema</u> 500 g di topinambur – 500 g di patate – 150 g di cipolle – 50 ml di olio extravergine d'oliva – 100 ml di vino bianco – 1,8 l di brodo vegetale – 300 ml di panna – 90 g di burro – sale

1 Sfogliate la verza e scegliete le 4 foglie più grandi. Scottatele in acqua salata per 2 minuti e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Sgranate la lucanica e rosolatela in una padella con il vitello, l'aglio e il rosmarino per circa 3 minuti. Mescolate il mix di carne con le patate e la metà del Trentingrana. Dividete il ripieno sulle foglie e arrotolate, quindi mettete gli involtini su una placca rivestita di carta forno, cospargeteli con il formaggio rimasto, il burro a fiocchetti e fate gratinare per 10 minuti a 190°.
2 Con una frusta incorporate gli ingredienti della panna acida e ottenete una crema liscia.
3 Fate la crema. Tagliate la cipolla a julienne e brasatela per 5 minuti con un filo d'olio e 10 g di burro. Unite le patate e il topinambur sbucciati e a cubetti di 2 cm, rosolate e sfumate con il vino. Aggiungete il brodo, 5 g di sale, la panna, il burro rimasto e lasciate stracuocere (circa 40 minuti). Frullate con il frullatore a immersione e riponete in frigo.
4 Suddividete nei piatti la crema di topinambur, quindi la panna acida e sistematevi sopra un involtino tagliato a pezzi. La chef completa il piatto con semi di zucca, girasole e sesamo tostati e olio del Garda.

GNOCCHI AI "MARONI" DI DRENA
RISTORANTE LA CASINA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

<u>per gli gnocchi</u> 200 g di farina – 500 g di patate di montagna – 50 g di speck – 300 g di "maroni" di Drena – 2 uova – 3 foglie di salvia – 100 g di burro – sale
<u>per la fonduta</u> 100 ml di latte – 100 ml di panna fresca – 50 g di burro – 100 g di fontal a cubetti – sale – pepe

1 Lessate le patate, sbucciatele e mettetele in frigo per 8 ore. Infornate i "maroni" interi a 180° per 25 minuti, poi sbucciateli e frullateli in un mixer unendo dopo poco metà della farina. Schiacciate le patate, unitevi le uova, la granella di "maroni", la farina rimasta e un pizzico di sale. Amalgamate fino a ottenere un impasto soffice. Dividetelo in rotolini e tagliate gli gnocchi di circa 1,5 cm.
2 Riducete lo speck a striscioline e rosolatelo con la salvia tritata e il burro.
3 Fate la fonduta: sobbollite panna, latte e burro, poi togliete dal fuoco e con una frusta sciogliete il formaggio. Salate e pepate. Cuocete gli gnocchi in acqua salata. Dividete la fonduta nei piatti, aggiungete gli gnocchi e completate con lo speck al burro.

RISOTTO AGLI SHIITAKE CON JUICE DI VERDURE
HOSTERIA TOBLINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 8 ORE

700 g di riso Carnaroli – 600 g di funghi shiitake – 150 g di burro – 100 g di Trentingrana – 1 bicchiere di Antares Trento Doc – 1/4 di cipolla – sale
<u>per la polvere di funghi</u> 1/4 di cipolla – 250 g di funghi trombette di morto – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale
<u>per il juice</u> 600 g di cipolle – 800 g di carote – 800 g di sedano – 800 g di porro – 200 g di pomodori datterini – 100 g di aglio nero

1 Fate la polvere di funghi. In una padella, rosolate la cipolla tritata e il rosmarino con un filo d'olio. Aggiungete i funghi a lamelle, salate e cuocete pochi minuti. Trasferite i funghi su carta da forno e infornateli a 100° per 3-4 ore fino a essiccarli. Frullateli.
2 Fate il juice. Tagliate le verdure a pezzi e infornatele su carta da forno per 35-40 minuti a 200°. Trasferitele in una pentola, coprite con acqua e lasciate cuocere per 2 ore (dovete ottenere 500 ml di brodo). Filtrate il brodo e riducetelo ancora della metà per ottenere una consistenza densa.
3 Fate il risotto: separate i gambi dei funghi, pesatene 200 g e lessateli in 2 litri acqua per 30 minuti; filtrate il brodo ottenuto. In una casseruola tostate il riso per 2 minuti, salate e aggiungete la cipolla tritata, le cappelle dei funghi a lamelle e tostate altri 2 minuti. Sfumate con il vino e aggiungete gradualmente il brodo di funghi preparato mescolando spesso. Al termine mantecate con il burro, il formaggio e spegnete.
4 Dividete nei piatti un cucchiaio di juice di verdure, poi il risotto e decorate con la polvere di funghi usando uno stencil.



RISOTTO AGLI SHIITAKE
CON JUICE DI VERDURE



Il limpido lago di Lamar, balneabile e circondato da rocce che cambiano colore a seconda del momento della giornata. In basso, da sinistra: le viticoltrici Giulia ed Erika Pedrini dell'azienda agricola Pravis; il panificio Tecchiolli e lo chef di Hosteria Toblino Sebastian Sartorelli che ha cucinato per noi il risotto qui a sinistra.







UNA SELEZIONE DI PIATTI CORROBORANTI (IN ORIGINALI ABBINAMENTI CON ORTAGGI E FRUTTI OTTOBRINI) SI ACCOSTANO A VINI VERMIGLI DI GRANDE CARATTERE. PER UNA CENA MEMORABILE E GODURIOSA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Daniele Cernilli

secondi da ROSSO



ROAST BEEF AL SALE
E SFORMATINI
DI TOPINAMBUR
pag.107

GLI ELEMENTI GRASSI CHE VENGONO AGGIUNTI PER LA COTTURA DELLA CARNE E LA PREPARAZIONE DEGLI SFORMATINI CI SUGGERISCONO UN ROSSO DI CORPO CON UNA BUONA PRESENZA DI TANNINI E UN PIZZICO DI ACIDITÀ. SEMBRA IL RITRATTO DI UN CHIANTI CLASSICO, MAGARI PROVENIENTE DA UNA ZONA PARTICOLARE COME QUELLA DI LAMOLE, PER ESEMPIO, CHE HA PROPRIO QUESTE CARATTERISTICHE.

LA CARNE DI MAIALE HA UNA TENDENZA DOLCE PER VIA DEL GRASSO CHE LA CONTRADDISTINGUE, MA BISOGNA RISPETTARE SOPRATTUTTO LA DELICATEZZA E LA PERSISTENZA AROMATICA DEI FUNGHI, CHE CARATTERIZZANO IL PIATTO. PERCIÒ È IDEALE UN ROSSO ELEGANTE E NON TROPPO ASTRINGENTE, MORBIDO, ANCHE DI BUON CORPO E CON UN'ADEGUATA LUNGHEZZA FINALE. POTREBBE ANDARE BENISSIMO UN MERLOT DI UNA REGIONE CENTRALE ITALIANA, MAGARI DEL LAZIO.



MAIALE IN UMIDO CON PORCINI

pag. 107



LA CARNE È BIANCA, QUINDI DELICATA, MA C'È GRASSO INTRINSECO E SOPRATTUTTO SPEZIE, CHE IN RETROGUSTO PERMANGONO E DOMINANO LA SCENA. BISOGNA CONSIDERARE QUEST'ASPETTO PER L'ABBINAMENTO, ALTRIMENTI IL VINO VIENE SOPRAFFATTO. IL VITIGNO CHE DÀ ORIGINE A VINI SPEZIATI PER ANTONOMASIA (IN GRADO DI SOSTENERE LA SITUAZIONE GUSTATIVA) È IL SYRAH. SE NE PRODUCONO IN DIVERSE REGIONI ITALIANE, MA QUELLO VALDOSTANO IN QUESTO CASO È ECCELLENTE.



LONZA ARROTOLATA CON FUNGHI E SCAROLA

pag. 108

ECCO UN PIATTO DAI PIACEVOLI CONTRASTI. LA SCAROLA DAL RETROGUSTO AMARO, UNA CARNE DALLA TENDENZA DOLCE E I FUNGHI DI ANIMA DELICATA. CI VUOLE UN ROSSO ECLETTICO, CON SUFFICIENTI TANNINI, MA ANCHE CON UNA MORBIDEZZA ALCOLICA CHE AVVOLGA IL TUTTO. POTREMMO ANDARE IN SARDEGNA, CON UN VELLUTATO CARIGNANO DEL SULCIS, PRODOTTO NELLA PARTE MERIDIONALE DELL'ISOLA.

UN ABBINAMENTO COMPLESSO, PER I VARIEGATI SAPORI CHE SI SPOSANO NEL PIATTO: LA SAPIDITÀ E L'ACIDITÀ DELLO CHÈVRE, LA SPICCATA DOLCEZZA DELLA FRUTTA, LO SPUNTO AMAROGNOLO DELLE NOCI. PER QUESTO È NECESSARIO NON SCEGLIERE UN VINO SPIGOLOSO; AL CONTRARIO CI VUOLE UN ROSSO MORBIDO E AVVOLGENTE, ANCHE LEGGERMENTE ALCOLICO. UN ROSSO PICENO SUPERIORE DELLA PARTE MERIDIONALE DELLE MARCHE SI RIVELA PERFETTO PER ACCOGLIERE TUTTE LE SFUMATURE DELLA PREPARAZIONE.



MIX DI ORTAGGI E FRUTTA ALLO CHÈVRE CON PANE E NOCI

pag.108

QUANDO SI USA UN VINO IN COTTURA È BUONA NORMA UTILIZZARLO ANCHE IN ABBINAMENTO, ÇA VA SANS DIRE. LO STUFATO DI MANZO È AL BAROLO? E BAROLO SIA. UNICO ASPETTO DA CONSIDERARE È CHE LE PRUGNE CONFERISCONO ACIDITÀ E UN PO' DI DOLCEZZA. QUINDI SCEGLIEREMO UN BAROLO "GENTILE", PROPRIO DELL'OMONIMO COMUNE, UNA SOTTOZONA DA CUI DERIVANO VINI MENO TANNICI RISPETTO A QUELLI DI MONFORTE O SERRALUNGA.



STUFATO DI MANZO AL BAROLO CON PRUGNE

STUFATO DI MANZO AL BAROLO CON PRUGNE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 10 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

800 g di cappello del prete di vitellone – 300 g di carote – 100 g di prugne secche denocciolate – 40 g di farina – 1 arancia non trattata – 1 cipolla bionda – 2 spicchi d'aglio – 3 rametti di timo – 1 foglia di alloro – 1 cucchiaio di erbe provenzali essiccate – 1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro – 1/2 litro di Barolo – 2 dl di brodo vegetale – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete a bagno le prugne in acqua calda per 30 minuti. Sbucciate la cipolla e tritatela. Raschiate le carote, lavatele, tagliatele a tocchetti. Lavate l'arancia, prelevate 2 strisce di scorza con un pelapatate e legatele con l'alloro e il timo. Massaggiate la carne con sale, pepe e le erbe provenzali; infine infarinatela.
2 Rosolate la carne con il burro e un filo d'olio in una casseruola per 5-6 minuti girandola su tutti i lati. Diluite il concentrato di pomodoro nel brodo e versatelo nella casseruola. Unite la cipolla tritata, il mazzetto aromatico, gli spicchi d'aglio sbucciati e il vino: abbassate la fiamma al minimo e cuocete coperto per 2 ore e 30 minuti bagnando spesso la carne con il fondo di cottura.
3 Aggiungete le carote e le prugne e proseguite la cottura per 30 minuti. Eliminate il mazzetto aromatico, prelevate la carne e lasciatela riposare per 10 minuti avvolta in un foglio di alluminio. Servitela a fette con il suo fondo di cottura.

ROAST BEEF AL SALE E SFORMATINI DI TOPINAMBUR

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1 kg di roast beef – 500 g di topinambur – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 limone non trattato – 2 rametti di rosmarino – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di timo – 6 foglie di salvia – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – 2 kg di sale grosso – sale fino – pepe

1 Pulite, lavate e asciugate le erbe. Tritatele (tranne 4 foglie di salvia, che triterete parte) e conditele con sale, pepe e 2 cucchiai d'olio. Lavate il limone, ricavate la scorza grattugiata e il succo e versate quest'ultimo in una terrina con abbondante acqua fredda. Sbucciate i topinambur, tagliateli a fettine sottili e immergeteli via via nell'acqua acidulata. Sgocciolateli, cuoceteli per 5 minuti in acqua bollente salata e scolateli.
2 Rivestite con carta da forno 4 stampi da budino lisci di 7 cm di diametro, alternatevi a strati i topinambur, il parmigiano e la salvia tritata a parte. Unite il burro a fiocchetti e infornate a 180° per 30 minuti.
3 Mescolate la scorza di limone con il trito di erbe miste, cospargete il roast beef con il mix, disponetelo in una teglia su uno strato di sale grosso di 1 cm di spessore e coprite con il sale rimasto: infornate anch'esso per 30 minuti. Fatelo riposare per 5 minuti, ripulitelo dal sale e lasciatelo intiepidire. Servitelo a fette con gli sformatini di topinambur.

MAIALE IN UMIDO CON PORCINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE 45 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

800 g di spalla di maiale – 500 g di porcini piccoli – 400 g di pomodori pelati – 10 g di porcini secchi – 4 pomodori secchi – 1 spicchio d'aglio – 2 dl di brodo vegetale – 1,5 dl di Merlot – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete a bagno in acqua calda, separatamente, i pomodori e i funghi secchi per 15 minuti. Sminuzzate i pelati. Pulite i porcini freschi, eliminando la base e passandoli con un telo umido: tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Tagliate la carne a grossi dadi, salateli e pepateli. Sgocciolate e tritate pomodori e funghi secchi.
2 Soffriggete l'aglio sbucciato in una casseruola di ghisa con il burro e un po' d'olio, unite la carne e fatela dorare su tuti i lati. Sfumate con il vino e aggiungete il brodo bollente, i pelati e i pomodori e i funghi secchi tritati: regolate di sale e infornate coperto a 160° per 1 ora e mezza.
3 Disponete i porcini freschi intorno alla carne e proseguite la cottura per 1 ora, sempre coperto.

PANCETTA DI MAIALE SPEZIATA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI
1080 CAL/PORZIONE

1,5 kg di pancetta di maiale fresca, disossata e con la cotenna – 1 cucchiaio di scorza grattugiata di arancia non trattata – 1 scalogno – 2 rametti di salvia e 2 di rosmarino – 1 foglia di alloro – 2 cucchiai di semi di finocchio – 2 pizzichi di cumino in polvere – 1 cucchiaino di zucchero di canna – sale grosso – pepe nero in grani

1 Punzecchiate la carne con uno spiedino fino a raggiungere il grasso sottostante ma senza intaccare la polpa. Portate a bollore 2 litri di acqua. Mettete la pancetta nello scolapasta con la cotenna verso l'alto e versatevi sopra l'acqua bollente.
2 Macinate 1 cucchiaio di grani di pepe e mescolateli con 1 cucchiaio di sale grosso, la scorza d'arancia, lo scalogno sbucciato tritato, alloro, salvia e rosmarino tritati, i semi di finocchio, il cumino e lo zucchero. Strofinate la pancetta con il mix e passatela in frigo per una notte protetta con pellicola.
3 Mettete la pancetta con la cotenna verso l'alto sulla griglia del forno, posizionate sotto una teglia riempita con 2 dita di acqua e cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti. Poi proseguite la cottura a 180° per 1 ora e mezza (unite acqua nella teglia se si asciuga) e infine fate arrostire per 10 minuti a 230°. Se vi piace, accompagnate con fettine di mela saltate con burro e salvia.











LONZA ARROTOLATA CON FUNGHI E SCAROLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

800 g di lonza di maiale aperta a libro e battuta – 500 g di porcini piccoli – 350 g di scarola – 1 porro – 40 g di parmigiano reggiano Dop a scaglie – 40 g di mollica di pane fresca – 1/2 bicchiere di vino bianco – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite la scarola, lavatela e tagliatela a pezzetti. Fatela appassire in padella con 10 g di burro, poco olio e sale. Pulite i funghi privandoli della base e passandoli con un telo umido e tagliateli a metà. Uniteli alla scarola e proseguite la cottura per 10 minuti: prelevatele qualcuno per la guarnizione finale. Mescolate il composto con la mollica tritata.
2 Salate la lonza, pepatela, copritela il mix di scarola e funghi e il parmigiano, arrotolatela e fissatela con più giri di spago.
3 In una teglia rivestita con carta da forno mescolate il porro pulito e tagliato a rondelle con un po' d'olio, il vino e sale. Unite la lonza, disponetevi sopra il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 180° per 45 minuti girando la carne ogni tanto. Servitela a fette con il fondo di cottura, i porri e i funghi tenuti da parte.

MIX DI ORTAGGI E FRUTTA ALLO CHÈVRE CON PANE E NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
450 AL/PORZIONE

200 g di buche de chèvre – 1 spicchio di zucca mantovana pulita – 1/2 cespo di radicchio rosso – 60 g di castagne lessate – 60 g di gherigli di noce – 1 mela – 1 pera – 2 fichi neri – 6 finferli – 1 cipolla bianca e 1 rossa – 1 mazzetto di erbe miste (timo, rosmarino, alloro) – 1 piccola baguette – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Affettate la zucca. Sfogliate il radicchio e lavatelo. Lavate mela, pera e fichi e riduceteli a spicchi. Pulite i funghi. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchietti.
2 Sistemate gli ingredienti in una casseruola, unite le castagne e le erbe, salate, pepate e irrorate con olio. Cuocete per 20 minuti a fuoco medio mescolando spesso.
3 Tagliate il pane a fettine, unitele nella padella con le noci e ancora poco olio e proseguite la cottura per qualche istante. Distribuite sulla superficie il formaggio a fettine, pepate e passate brevemente sotto il grill del forno perché lo chèvre inizi a fondere.

le nostre scelte

ETICHETTE D'ECCELLENZA SELEZIONATE CON ATTENZIONE ALL'EQUILIBRIO GUSTATIVO DI OGNI PIATTO



Chianti Classico Maggiolo 2022
Lamole di Lamole
Deriva per l'80% da uve Sangiovese, più un 20% tra Cabernet Sauvignon e Merlot. Matura per un anno e mezzo fra botti grandi e barrique. Ha colore rubino luminoso e intenso. I profumi variano da note floreali di viola e ciclamino fino a sentori di ciliegie e lamponi. Al palato è agile e composto, con un lieve accenno appena astringente.
€ 20



Montiano Merlot 2021
Famiglia Cotarella
Merlot in purezza. Un anno in barrique. Ha colore rubino intenso e di ottima concentrazione e profumi complessi, con note di lampone, poi ciliegia scura, mora, spezie dolci, accenni di tabacco biondo e cassis. Il sapore è molto equilibrato, con tannini vellutati (già integrati in un corpo elegante) e note di sapidità e calore alcolico avvolgente che ne esaltano la morbidezza. Il finale è estremamente persistente.
€ 65



Valle d'Aosta Syrah Non Expedit 2021
Ottin
Da sole uve Syrah passa un anno in botti da 20 ettolitri. Ha colore rubino con riflessi violacei. Al naso è molto speziato, con note di pepe nero, poi sentori boisé, piccoli frutti di bosco e cassis. Il gusto è pieno, avvolgente, caldo e teso, con tannini appena accennati e un finale molto persistente, dove c'è ritorno di spezie in retrogusto.
€ 45



Carignano del Sulcis Buio 2023
Cantina Mesa
Da uve Carignano in purezza, affina in acciaio. Il colore è rubino vivo, intenso e luminoso. I profumi, molto eleganti e fruttati, presentano accenni balsamici e speziati, con sentori di frutta rossa matura e di macchia mediterranea. Al palato è scattante, caldo, agile, con tannini appena accennati, ottima morbidezza alcolica e finale di adeguata persistenza.
€ 14



Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2021
Velenosi
Realizzato con uve Montepulciano (70%) e Sangiovese (30%), passa un anno in barrique. Il colore è rubino intenso, il profumo avvolgente, fruttato, con note di ciliegia scura, mora e spezie dolci e accenni di tabacco e Maraschino. Ha sapore caldo, possente, salino, teso ed elegante, con tannini fitti ma perfettamente integrati, e un corpo di notevole spessore. Chiude con una persistenza sorprendente.
€ 34



Barolo Tradizione 2020
Marchesi di Barolo
Da uve Nebbiolo in purezza, passa tre anni in botti grandi. Ha colore rubino granato vivo e luminoso e profumi tipici varietali, con note di ribes, melagrana, accenni floreali (di rose in particolare) e balsamici (menta e liquirizia). Il sapore è pieno e deciso, con tannini presenti ma non aggressivi e corpo di buon peso, elegante, con finale molto lungo.
€ 45

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

pansotti e ravioli genovesi

CON IL NUMERO DI OTTOBRE INAUGURIAMO UN NUTRITO CAPITOLO DEDICATO ALLE PASTE RIPIENE. QUESTA PRIMA PUNTATA PROPONE DUE PRELIBATEZZE LIGURI CON I LORO SUGHI TIPICI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso

LE DOSI SONO PER 6 PERSONE

pansotti con salsa di noci

IL RIPIENO

1 Lessate 500 g di preboggion (mix di erbe spontanee) e 700 g tra erbette e borragine. Scolate le verdure e tuffatele in acqua fredda perché mantengano un colore brillate. Sgocciolatele nuovamente, strizzatele e tritatele.
2 Mescolatele con 400 g di ricotta o prescinseua, 6 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 1 tuorlo e 1 spicchio d'aglio tritato finemente; regolate di sale.
3 Aromatizzate con un po' di foglioline di maggiorana e una grattata di noce moscata.


1


2


3


1


2


3

LA FORMA

1 Impastate 400 g di farina con 2 uova e un pizzico di sale fino a ottenere impasto omogeneo. Suddividete la pasta in 3 parti e tiratele con il matterello in sfoglie sottili. Intagliatele in rombi di 9 cm di altezza e 6 cm di larghezza con una rotella dentellata e distribuitevi sopra delle nocciole di ripieno.
2 Inumidite i bordi dei rombi di pasta con un pennellino.
3 Ripiegateli nel senso della larghezza per ottenere dei triangoli. Sigillate bene i bordi premendoli tra pollice e indice.

IL CONDIMENTO

1 Fate ammorbidire 200 g di mollica di pane rafferma e spezzettata in 200 ml di latte. Lavoratela con le mani per ottenere un composto cremoso ma grossolano.
2 Pestate nel mortaio 1 spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale fino a ridurlo in crema. Unite 200 g di gherigli di noci e sminuzzate anch'essi con il pestello.
3 Incorporate il composto di mollica, 75 g di parmigiano, un po' di maggiorana e un filo d'olio; regolate di sale. Lessate i pansotti, scolateli e conditeli con la salsa di noci.


1


2


3

ravioli genovesi con tocco ai funghi

IL RIPIENO

1 Lavate 4 cespi di scarola e 1 mazzo di borragine, sbollentateli per 5 minuti, scolateli e frullateli. Ammollate 100 g di cervella di vitello e 30 g di schienali puliti in acqua per 1 ora cambiandola più volte.
2 Tagliate a tocchetti 250 g di vitello, 150 g di poppa di vitella, 100 g di maiale e 50 g di animelle. Rosolateli in 30 g di burro, unite cervella e schienali e portate a cottura; salate.
3 Tritate le carni e impastatele con 70 g di salsiccia spellata, le verdure frullate, la mollica di 2 panini ammorbidita in una tazza di brodo, 4 uova, 30 g di parmigiano e un po' di maggiorana; salate.


1


2


3


1


2


3

LA FORMA

1 Impastate 500 g di farina con 3 uova, un pizzico e di sale e acqua tiepida sufficiente a ottenere un impasto omogeneo. Fatelo riposare per mezz'ora avvolto nella pellicola e poi suddividetelo in sei panetti.
2 Tirateli con il matterello in sfoglie lunghe, sottili e larghe circa 6 cm. Distribuite sulla metà di esse delle noci di ripieno a una distanza di 3 cm l'una dall'altra e coprite con le sfoglie rimaste.
3 Intagliate i ravioli con una rotella dentellata e premete un poco i bordi per sigillarli.

IL CONDIMENTO

1 Scaldate un po' d'olio in una casseruola e fatevi soffriggere un trito di cipolla, carota, sedano, aglio e una manciata di funghi secchi (ammorbiditi in acqua tiepida). Aggiungete 1/2 kg di sottocollo di manzo e rosolatelo su tutti i lati.
2 Unite 30 g di pinoli e un trito di prezzemolo e rosmarino. Salate e sfumate con 1,5 dl di vino bianco.
3 Aggiungete 2 cucchiai di salsa di pomodoro stemperata con poco brodo e cuocete coperto per 2 ore girando la carne ogni tanto e bagnandola con un po' di brodo. Lessate i ravioli, scolateli e conditeli con il ragù di carne (ridotta in sfilacci).


1


2


3





**NEL PROSSIMO NUMERO:
TORTELLI CREMASCHI
E DI ZUCCA**

SPECK

TAGLIATO A FETTINE, A CUBETTI O A STRISCIOLINE, ROSOLATO O SALTATO IN PADELLA, SA ARRICCHIRE RISOTTI, QUICHE E INSALATE, APPORTANDO QUEL SUO TOCCO AFFUMICATO, SAPORITO E ANCHE GOURMET

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkémia





RISOTTO ALLO SPECK E FINOCCHI MANTECATO AL PANE NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

320 g di Carnaroli – 1/2 cipolla – 1 cuore di finocchio – 100 g di di speck a dadini – 2 fette di pane nero – 100 g di toma semistagionata – brodo vegetale – burro – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, mondate il finocchio e affettateli finemente. Fateli saltare in una casseruola con una noce di burro e lo speck, salate, pepate e cuocete finché la cipolla sarà morbida e trasparente.
2 Mettete da parte 4 cucchiai del mix di ortaggi e speck preparato e versate il riso in quello rimasto; lasciatelo tostare per qualche minuto. Continuate la cottura del risotto versando a poco a poco il brodo caldo.
3 Nel frattempo grattugiate la toma con la grattugia a fori grossi, tritate il pane nero nel mixer fino a ridurlo in briciole e fatele tostare in una padella con 40 g di burro. Quando il risotto sarà al dente aggiungete la toma, regolate di sale e pepate, unite il pane tostato, mescolate e servite con il mix di ortaggi e speck tenuto da parte come guarnizione.

"BURGER" DI TOMINI AVVOLTI NELLO SPECK CON CAVOLO E MELE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

8 fette di speck – 4 tomini da griglia – 4 fette grandi di pane nero in cassetta (8 se sono piccole) – 1/4 di cavolo cappuccio rosso – 1 piccola cipolla bianca – aceto di mele – 4 bacche di ginepro – 1 bicchiere di succo di mela – 1 mela acidula – origano secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e tagliate finemente la cipolla, soffriggetela in una padella con 2 cucchiai d'olio. Mondate il cavolo cappuccio e affettatelo sottile, unitelo alla cipolla con le bacche di ginepro, sale e pepe. Sfumate con 4 cucchiai di aceto di mele, lasciate evaporare, versate il succo di mela e cuocete per 15 minuti, finché il cavolo sarà tenero. Spegnete e lasciate intiepidire.
2 Tagliate a spicchi la mela, rosolatela in una padella con un filo d'olio e salate leggermente. Tostate le fette di pane, dividetele nei piatti e copritele con il cavolo.
3 Avvolgete ogni tomino in 2 fette di speck disposte a croce. Cuoceteli in una padella antiaderente fino a dorare lo speck e ammorbidire il tomino e trasferite il burger sopra il cavolo. Completate con le mele, un po' di origano e pepe.



Prodotto in famiglia

PAUL RECLA È PROPRIETARIO, INSIEME AL FRATELLO ROBERT, DELL'OMONIMA AZIENDA DI SPECK DELLA VAL VENOSTA.

QUANDO NASCE RECLA? DOPO LA PRIMA GUERRA MONDIALE NOSTRO NONNO GINO RECLA APRE UNA MACELLERIA IN VAL VENOSTA. NEL 1985 L'ATTIVITÀ È PASSATA AI SUOI FIGLI E RECENTEMENTE A ME E A MIO FRATELLO. OGGI ABBIAMO 330 DIPENDENTI CHE SONO LA NOSTRA FORZA E CONDIVIDONO I NOSTRI STESSI OBIETTIVI DI QUALITÀ.

QUANTO CONTA IL CLIMA DELLA VOSTRA VALLE? SIAMO VERI PRODUTTORI DI MONTAGNA: L'ARIA FRESCA E SECCA, IL VENTO COSTANTE SONO FONDAMENTALI PER LA BONTÀ DEL NOSTRO SPECK.

CHE CARNI UTILIZZATE? COSCE SUINE SELEZIONATE, DI ALTA QUALITÀ.

E COME LE LAVORATE? OGNI COSCIA VIENE MASSAGGIATA A MANO CON SALE E SPEZIE DOSATE SECONDO LA RICETTA SEGRETA DI FAMIGLIA. SEGUONO L'AFFUMICATURA CON LEGNO DI FAGGIO E LA STAGIONATURA DI 22-24 SETTIMANE. PER QUESTA FASE LA QUALITÀ DELLA NOSTRA ARIA È FONDAMENTALE.

COME SI USA MANGIARE LO SPECK IN ALTO ADIGE? NELLA STUBE, CON FORMAGGIO E VINO, PER UNA TIPICA MERENDA TIROLESE, OPPURE ALL'ARIA APERTA, DURANTE UN'ESCURSIONE IN MONTAGNA. INOLTRE NON TOGLIAMO MAI IL GRASSO.

PRODUCETE ANCHE OLTSPECK: DI CHE SI TRATTA? È UNO SPECK CONTADINO CHE SI PRODUCE CON CARNI PIÙ MAREZZATE DI GRASSO E CHE VIENE FATTO STAGIONARE PER ALMENO 8 MESI. IL RISULTATO È DELICATO, SCIOGLIEVOLE E DI GRANDE ARMONIA AROMATICA.

QUICHE AL RADICCHIO E SPECK

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

240 g di farina – 120 g di burro – 1 tuorlo – 3 uova – 2 dl di panna fresca – 150 g di speck a julienne – 2 porri – 2 teste di radicchio – 2 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavorate nel mixer la farina con il burro freddo, il tuorlo e 2 prese di sale. Versate 3 cucchiai d'acqua ghiacciata e continuate finché si formerà un impasto. Avvolgetelo nella pellicola e trasferitelo in frigo per un'ora.

2 Mondate i porri e il radicchio e affettateli finemente. Scaldate una padella antiaderente con 3 cucchiai d'olio, unite le verdure, salate e cuocete a fuoco vivace per qualche minuto, sfumate con una spruzzata d'aceto e trasferite in una ciotola.Nella stessa padella saltate lo speck finché cambierà colore. Aggiungetene la metà alle verdure. Mescolate la panna con le uova, salate e pepate.

3 Stendete la pasta e rivestite uno stampo di 24 cm. Distribuitevi le verdure, versate la crema e completate con lo speck rimasto. Cuocete nella parte bassa del forno a 180° per 50 minuti circa.

INSALATA DI PATATE SAPORITA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

800 g di patate novelle – 100 g di cetrioli agrodolci – 8 ravanelli – 150 g di speck tagliato a julienne – 100 g di panna acida – 100 g di yogurt bianco – 1 cucchiaino colmo di senape rustica – qualche rametto di aneto – 2 cucchiai di succo di limone – olio extrvergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele intiepidire. Sbucciatele e riducetele a fette spesse. Affettate a rondelle spesse i cetrioli e a fettine sottili i ravanelli, mescolateli con le patate e condite il mix con un filo di olio, sale, pepe e un cucchiaio di aneto tritato.
2 Saltate in padella lo speck a julienne fino a renderlo croccante. Distribuitelo sopra le patate.
3 In una ciotola mescolate la panna acida, lo yogurt, il succo di limone, la senape, ancora un po' di aneto tritato e regolate di sale. Nappate l'insalata di patate con la metà della salsa e servite il resto a parte.

In tutto il servizio, tessuti Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 130



CARTA D'IDENTITÀ

LO SPECK È UN SALUME NOBILE, TIPICO DELL'ALTO ADIGE, OTTENUTO DALLE COSCE DEL MAIALE DISOSSATE, LE COSIDDETTE "BAFFE". IL METODO PRODUTTIVO È STABILITO DAL RIGIDO DISCIPLINARE DELLA CERTIFICAZIONE IGP PERCIÒ OGNI BAFFA, SE PRODOTTA NEL RISPETTO DI TUTTI I CRITERI, VIENE MARCHIATA A FUOCO E IDENTIFICATA COME "SPECK ALTO ADIGE IGP", A GARANZIA DI ASSOLUTA AUTENTICITÀ. NELL'IMMAGINE ACCANTO, LE CONFEZIONI DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP RECLA, PRODOTTO TRA I GHIACCIAI DEI MASSICCI ORTLES E PALLA BIANCA, LONTANO DA STRADE TRAFFICATE, DOVE L'ARIA RISULTA FRESCA E SECCA OFFRENDO LE CONDIZIONI IDEALI PER ESSICCAZIONE E STAGIONATURA. LO SPECK RECLA SI TROVA INTERO, A TRANCI, A FETTE. PARTICOLARMENTE VERSATILI SONO LO SPECK RECLA A CUBETTI, DA UTILIZZARE IN CUCINA, PER SUGHI O PIZZE, E QUELLO TAGLIATO A STICK SOTTILI, DA SERVIRE CON L'APERITIVO. L'OLTSPECK RECLA, RICONOSCIBILE NELLA FOTO DALL'INCARTO SCURO, È STAGIONATO PIÙ A LUNGO. GRAZIE ALL'ECCELLENTE CONTENUTO PROTEICO, QUESTO SALUME STA ENTRANDO SEMPRE PIÙ SPESSO NELLA DIETA DEGLI ITALIANI. L'IDEALE È ABBINARLO A VERDURE FRESCHE E PANE NERO.



Estetica e tecnologia al sevizio del gusto per questa cantinetta da incasso con 3 ripiani in bambù che ospitano 44 bottiglie in 2 zone a temperature indipendenti di raffreddamento (5-20°), un ripiano su guide telescopiche, luce interna, ventilazione e sbrinamento automatico (cm 59,8x58,1x81,8h; prezzo dal rivenditore). Neff
Indirizzi a pagina 130

Cantinette per il vino

CONSERVANO LE BOTTIGLIE ALLA GIUSTA TEMPERATURA, GARANTENDO CONDIZIONI IDEALI PER MANTENERNE LA QUALITÀ

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue

La relazione tra l'umanità e il nettare della vite è molto antica: lo testimoniano civiltà scomparse da millenni che hanno trovato soluzioni per avere vino fresco nonostante le temperature calde, sia per conservarlo sia per raffreddarlo direttamente al momento del servizio. Nell'antica Mesopotamia e in Cina il vino, contenuto in brocche e vasi di terracotta, veniva tenuto in cave colme di ghiaccio. Gli abitanti della Persia, invece, costruivano vere ghiacciaie in mattoni di fango di forma conica, alte 20 metri, nelle quali venivano stivati tra la neve gli orci colmi di vino. Per non annacquarlo, gli antichi Greci preferivano utilizzare contenitori di argilla chiamati *psykter*, simili a vasi a forma di bulbo con un piede alto e stretto: il vino veniva versato nello *psykter* che a sua volta veniva messo a galleggiare in un vaso più grande pieno di ghiaccio, neve o acqua gelida. Gli antichi Romani in principio mettevano il ghiaccio direttamente nel vino al momento del pasto, non solo per abbassarne la temperatura, ma anche per diluirne l'acidità; quando poi, nel tardo Impero, il vino acquistò una migliore qualità, dagli otri veniva versato in coppe individuali infilate poi in grandi ciotole colme di neve – antesignani dell'attuale secchiello del ghiaccio – per tutto il tempo del convivio.

Prima dell'avvento delle moderne tecniche di refrigerazione, il metodo della ghiacciaia sotterranea riempita di neve e ghiaccio in inverno resterà in auge dal Medioevo e fino al XVII e XVIII secolo, dove i più abbienti avevano una *ice house*, casetta per il ghiaccio, per conservare il vino e degustarlo alla giusta temperatura.

oltre alla temperatura...

... bisogna fare attenzione a mantenere stabile l'umidità che deve oscillare tra il 60 e l'80%: così si preservano sentori, sapori e struttura del vino con temperature a zone differenziate che consentono la conservazione di vini di tipologie diverse. Attenzione: le bottiglie devono stare al buio o illuminate da luci fredde a Led, che non alterino le proprietà organolettiche del nettare di Bacco

Da allora la refrigerazione del vino ha fatto molta strada. I progressi della moderna tecnologia ne hanno notevolmente migliorato la conservazione, con una crescente attenzione all'efficienza energetica. Tutti gli esperti concordano che il vino ha bisogno sopra ogni cosa di stabilità, soprattutto per quanto riguarda la temperatura: il suo più grande nemico è lo sbalzo termico. E infatti la funzione principale della cantinetta o frigo cantina, come vengono chiamati i refrigeratori per vino domestici, è di mantenere la temperatura corretta e senza variazioni avverse.

Tutte le cantinette, da incasso o free-standing, sono dotate di caratteristiche essenziali per mantenerne la stabilità e quindi la qualità, con un sistema di controllo a temperatura unica costante oppure a zone differenziate, adatte a vini di tipologie diverse. Caratteristiche molto apprezzate sono la gestione dell'umidità e i bassi consumi energetici (molto inferiori negli ultimi modelli a quelli di un frigorifero), i filtri anti-odore, il sistema antivibrazioni e la silenziosità del motore. Grande attenzione viene data al design, con sportelli a vista in doppio o triplo vetro temperato e dotato di filtri UV utili a preservare i vini dall'esposizione ai raggi solari, luci interne a Led per una visibilità perfetta e ripiani in legno ideali per ridurre eventuali vibrazioni. infine, prima dell'acquisto è bene verificare la classe energetica e il livello di rumorosità. E ora, tutti pronti per un brindisi?

FRUTTA AL VINO, ZENZERO E GIN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
170 CAL/PORZIONE

200 g di acini di uva mista – 4 clementine non trattate – 8 kumquat non trattati – 1 bottiglia di vino bianco frizzante – 5 cl di gin – 1/2 bottiglietta di acqua tonica – 20 g di zenzero fresco

1 Lavate gli acini di uva e tagliate a metà quelli più grossi. Lavate le clementine e i kumquat e riduceteli a pezzetti. Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine molto sottili.
2 Trasferite nella caraffa metà della frutta preparata e aggiungete una decina di cubetti di ghiaccio. Poi versate il vino, il gin, unite la frutta rimasta e lo zenzero. Versate nella caraffa l'acqua tonica, mescolate e trasferite la caraffa in frigo per almeno 30 minuti.
3 Servite la bevanda nei bicchieri che avrete tenuto in frigorifero fino al momento di servire.



utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



41 bottiglie in due zone regolabili, ripiani in legno di faggio, triplo vetro anti UV e Wi-Fi connesso per Wine Cave Technology da incasso (cm 60,2x60,2x85,3h; € 5.978). **Signature Kitchen Suite**

Da incasso, il modello W7 WC7110 contiene 75 bottiglie, ha 5 ripiani in rovere, temperatura regolabile e porta con filtro UV (cm 56x55,5x68h; prezzo dal rivenditore). **Whirlpool**





Contiene fino a 34 bottiglie la cantinetta CWC034 con 5 ripiani in legno, maniglia integrata, connessione Wi-Fi e rumorosità 37 dB, range di temperatura elettronica da 6 a 18° (cm 47,5x45,6x85h; € 499) **Candy**



Free-standing, CAVC18 contiene 18 bottiglie alla temperatura desiderata, tra 11 e 18° grazie al display regolabile su 5 ripiani in legno e luci a Led (cm 34,5x47,5x66,7h; € 479). **Les Petits Champs**

Occupa poco spazio, ma svolge al meglio le sue funzioni, la cantinetta free-standing da 20 bottiglie con temperatura regolabile da 4 a 18° e display a cristalli liquidi (cm 43x48x65h, € 399). **Brandani**



Enoteca da sottopiano KWT 6321UG da 34 bottiglie con 3 griglie in legno di faggio, 2 zone a temperatura da 5 a 20° con filtro a carboni attivi, illuminazione a Led e vetro con filtro UV (cm 59,7x57,5x81,9h; € 3.219). **Miele**





La Vinoteca free-standing è mono e bi-temperatura con display elettronico da 7 a 15°, anta in vetro temperato anti UV e contiene 36 bottiglie su 5 ripiani in faggio (cm 60,8x61,5x85h; € 4.200). **Irinox**

INTERVISTA



Per winelover

ABBIAMO INCONTRATO VITO INTINI, PRESIDENTE ONAV (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO) PER MEGLIO COMPRENDERE L'IMPORTANZA DELLE CANTINETTE DOMESTICHE.

QUAL È LA FUNZIONE DI UNA CANTINETTA A CASA? IL SUO COMPITO È DI PREPARARE IL VINO AL CONSUMO, CONSENTENDO LA DEGUSTAZIONE NEI PARAMETRI IDEALI; È MOLTO AFFIDABILE PERCHÉ PERMETTE DI AVERE VINI ROSSI E BIANCHI ALLE CORRETTE TEMPERATURE DI SERVIZIO.

COME VA POSIZIONATA IN CASA? NON VA MAI ESPOSTA ALLA LUCE DEL SOLE: IL CALDO CREEREBBE CONDENSA E COSTRINGEREBBE LA CANTINETTA A CONSUMARE PIÙ ENERGIA PER MANTENERE LE TEMPERATURE IMPOSTATE; L'AMBIENTE NON DEVE ESSERE SOTTOPOSTO A SBALZI TERMICI, L'IDEALE È UN POSIZIONAMENTO LIBERO, LONTANO DA FONTI DI CALORE COME IL MOTORE DEL FRIGORIFERO, IL FORNO O IL MICROONDE.

E PER LA PULIZIA? È NECESSARIO SCOLLEGARLA E SVUOTARLA. BASTA POI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON UN PANNO UMIDO E UN DETERGENTE DELICATO.

per spazi outdoor



Mobar 550 ha refrigerazione bizona con temperatura regolabile, capacità fino a 39 bottiglie nello scomparto principale e altre 22 bottiglie nel cestello del ghiaccio; in più è completo di vassoio, tagliere, portabottiglie, portaghiaccio e viaggia su ruote robuste (cm 125x62x98h; € 4.799). **Dometic**

ARACHIDI all'italiana

ERANO SCOMPARSE MA SONO TORNATE A CRESCERE NEL NOSTRO PAESE, BIOLOGICHE E DI QUALITÀ, TUTTE DA SGRANOCCHIARE O TRASFORMARE IN BURRO E CREMA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Elena Tettamanzi, foto dei piatti di Laura Spinelli

FOTO VIVIANA SIMULA

Qui sotto, Marco Razzolini mostra il tostatore a legna che rende profumate e saporite le sue arachidi, coltivate a Venturina Terme (Livorno) . A destra, un campo di arachidi della Cooperativa agricola Biolatina, a Sabaudia (Latina).



FOTO EMANUELA DE SANTIS



FOTO FABIO FALZARANO



RISOTTO CON "BAGIGI" E PEPERONI

pag.128



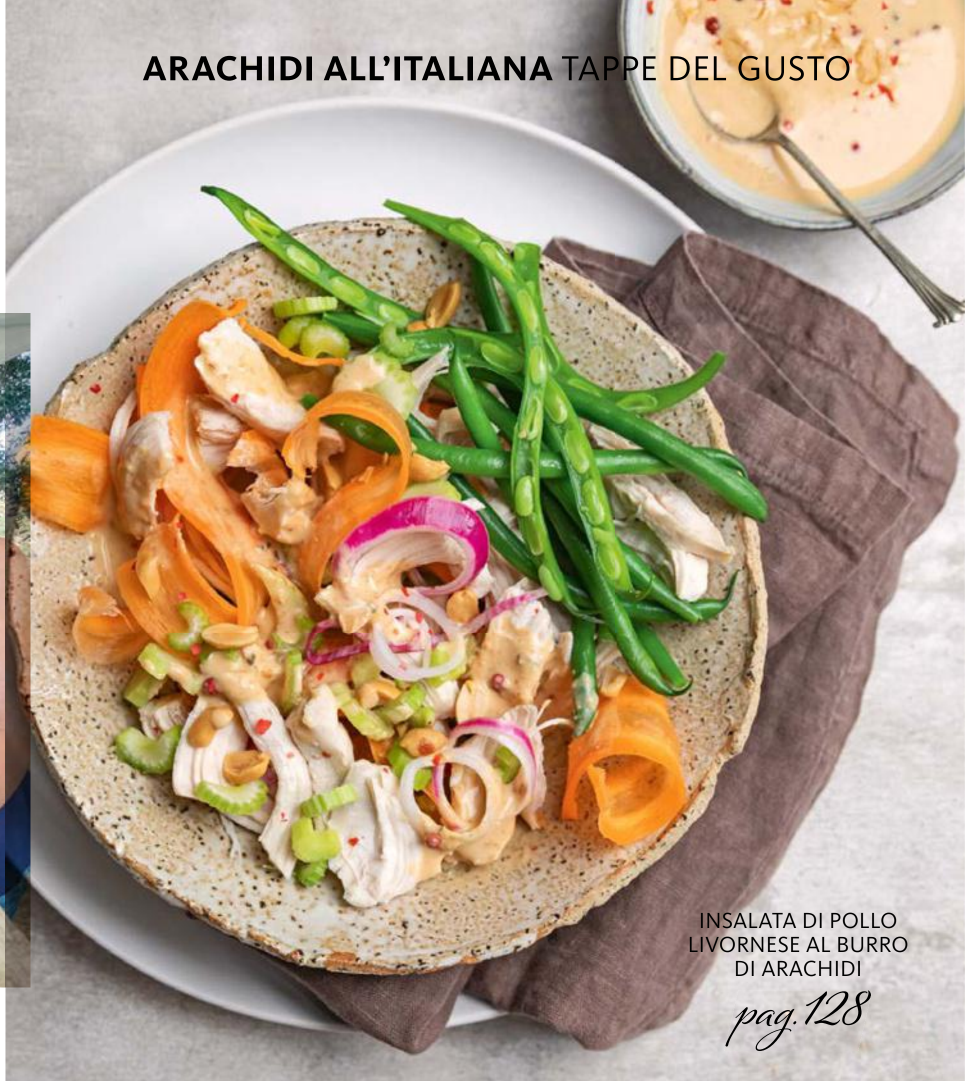
FOTO ISACCO EMILIANI

Qui sopra, Mauro Tonello che a Codigoro, nel Ferrarese, ha riportato in vita l'arachide locale, detta Tripolina e scomparsa da cinquant'anni. Qualche mese fa l'Unione europea ha inserito questa varietà piccola e tonda nell'elenco ufficiale delle sementi agricole.

Rita Canu, titolare con il marito Roberto Melis di un'azienda agricola nelle campagne sassaresi, mostra le sue arachidi, la cui produzione è cominciata solo da pochi anni. L'azienda coltiva anche ceci neri, lenticchie e cicerchie.



FOTO VIVIANA SIMULA



INSALATA DI POLLO LIVORNESE AL BURRO DI ARACHIDI

pag.128

No, anche se le origini risalgono all'America Latina, non fanno parte del paniere dei prodotti esotici. In Italia, le prime coltivazioni di arachidi si trovano a Villanova Marchesana, nel basso Polesine, a inizio '800, e sono sopravvissute fino al 1970 circa. Nell'agosto 1812 il professor Giacomo Biroli dell'Università di Pavia scrive di avere miscelato un terzo di arachidi, "miglior succedaneo per la cioccolata", al cacao e al caffè, ottenendone una bevanda piacevole e dai profumi gradevoli. Nel 1949 invece la coltivazione merita un volumetto della Collana dell'Agricoltore dal titolo "La coltivazione dell'arachide nel basso Ferrarese", a firma di Bruno Pasini. Nella prefazione si legge: "Si tratta di una pianta che è stata introdotta e coltivata su una rilevante superficie soltanto in questi ultimi anni. La sua massima diffusione è avvenuta difatti nel periodo bellico e immediatamente postbellico, quando le colture oleaginose rispondevano a necessità contingenti". Più avanti l'autore ci informa che "vaste coltivazioni sono sorte in quei terreni come torbe e sabbie che la recente opera di bonifica va via via modificando", come il Ferrarese e il Polesine.

Non è quindi un caso se oggi le arachidi stanno ricomparendo proprio là dove si erano interrotte: nel Ferrarese e in quelle terre di Sardegna e Lazio dove si insediarono i coloni veneti a seguito dei prosciugamenti delle paludi. Il loro debutto è stato anche... un nuovo inizio. Dalle campagne di Venturina Terme (Livorno), Marco Razzolini e la moglie Stefania Paggetti partivano ogni fine settimana alla ricerca di sagre. Il loro tostatore a legna era preso d'assalto da nipoti e nonni, incuriositi da quella macchina gigante che dispensava arachidi tanto buone. Alla domanda da dove provenissero la risposta era sempre la stessa: Egitto, Stati Uniti e Israele. "Nel 2007 pensammo di produrre le arachidi da soli". Grazie alle dritte di alcuni braccianti senegalesi, arrivarono a definire le tecniche più adatte. "Il fiore giallo della pianta genera un peduncolo, il ginoforo, che si piega verso il suolo. In quel momento bisogna rincalzare la terra, facilitando il contatto tra ginoforo e suolo. Così nascono i baccelli che al loro interno hanno le arachidi", spiegano. "Per la raccolta usiamo uno scavapatate, perché i macchinari esistenti non sono utilizzabili sui nostri 6 ettari".

segue >



SEMIFREDDO AL CROCCANTE
pag.128



FOTO FABIO FALZARANO

Una pianta di arachidi con il caratteristico fiore giallo da cui si genera il ginoforo, ovvero il peduncolo che, piegandosi a toccare il suolo, dà vita a quei baccelli che crescono sotto terra e contengono le arachidi.

Da allora per chi chiede l'origine delle arachidi (ma anche del burro di arachide e delle arachidi zuccherate) la risposta è diventata: "sono nostre".

In Sardegna, spinti dalla curiosità, Rita Canu e il marito hanno intuito nelle arachidi la possibilità di espandere l'offerta della propria azienda agricola. "Abbiamo saputo che un cugino di Arborea ne coltivava alcune piante per uso familiare", raccontano. "Gli erano state donate da una famiglia di origine veneta. Le abbiamo piantate accanto a ceci e cicerchie". Oggi, in occasione delle feste patronali, i due vendono il loro croccante con miele e arachidi sarde.

A prendere la strada dell'estero sono invece le arachidi di Biolatina, cooperativa agricola che adotta un metodo di coltura biodinamico. "La famiglia di mia moglie ha origini venete e l'idea di coltivare arachidi venne a lei ricordando i racconti che si facevano in casa", dice Maurizio Falzarano. "Particolare attenzione va posta al momento dell'essicazione. A fine estate il baccello viene tolto da terra e lasciato al sole. Successivamente si trebbia con un antico macchinario recuperato presso un'associazione culturale". In attesa di partire per l'estero, i baccelli riposano in apposite celle a temperatura e umidità idonee. "Li tostiamo solo all'ultimo momento, così avranno un buon aroma di caffè". Del resto il sapore dell'arachide prima della tostatura è simile a quello di un fagiolo appena colto: sono le diverse modalità di torrefazione a conferire sfumature e sapore.

È infine un'appassionante storia quella di Mauro Tonello, la cui famiglia dovette interrompere la produzione di arachidi nel 1974 per un incidente. Da allora il suo desiderio è sempre stato riportare in vita un'arachide speciale, quella "piccola e tonda che era diffusa a Mezzogoro", nel Ferrarese. "Solo dopo estenuanti ricerche sono venuto in possesso di alcuni semi che un anziano agricoltore custodiva ancora". La produzione oggi ha raggiunto i 60 ettari, ma la soddisfazione più grande è arrivata qualche mese fa, quando l'Unione europea ha inserito nell'elenco delle sementi agricole anche la Tripolina, cioè la sua arachide. "Non possiede una forma accattivante" riconosce. "Ma una volta messa a confronto con le altre varietà, tutti ne rimangono entusiasti; specie i pasticceri e i gelatieri che la usano per le loro preparazioni". In Italia sono appena 100 gli ettari coltivati ad arachide; ma la richiesta è ben maggiore. Le arachidi Made in Italy sono solo agli inizi...

le nostre scelte

Azienda Agricola Paggetti Stefania
Via delle Lotrine, 7
Venturina Terme (LI)
Telefono 339 2830150
anticatorrefazione.com

Azienda Agricola Melis *& Canu*
Località Tottubella
Sassari
Telefono 347 7720542

Azienda Agricola Mauro Tonello
Via Giuseppe Verdi, 6
Codigoro (FE)
Telefono 335 5978490

Biolatina Cooperativa Agricola Biodinamica
Via Litoranea, km 11.400
Sabaudia (LT)
Telefono 0773 534807

RISOTTO CON "BAGIGI" E PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

350 g di riso Vialone Nano – 1 grosso peperone rosso – 1 grosso peperone giallo – 1,2 litri di brodo vegetale – 1 spicchio d'aglio – 4 cucchiai di burro di arachidi – 40 g di arachidi tostate e salate – 2 scalogni di Romagna – 1/2 bicchiere di vino bianco – 4 ciuffi di prezzemolo – 2 ciuffi di basilico – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente. Private i peperoni della calotta, eliminate i semi e i filamenti e tagliateli a dadini. Scaldate un filo d'olio in una padella a fondo spesso insieme all'aglio schiacciato, unite gli scalogni e lasciateli appassire per 5-6 minuti a fiamma bassa e con il coperchio, poi aggiungete i peperoni, una presa di sale e fate rosolare ancora per 3-4 minuti, mescolando spesso. Coprite con un coperchio e cuocete a fuoco dolce per 6-8 minuti.
2 Nel frattempo scaldate un filo d'olio in un tegame per risotti, aggiungete il riso e fatelo tostare per 5-6 minuti mescolando continuamente a fuoco medio. Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, unite 2 mestoli di brodo bollente e proseguite la cottura mescolando quasi continuamente e versando altro brodo caldo man mano che il riso lo assorbe.
3 Dopo 7-8 minuti unite i peperoni e proseguite la cottura fino a quando il riso risulterà cotto ma ancora al dente. Emulsionate il burro di arachidi con 1/2 mestolo di brodo caldo, unitelo al riso, ritirate dalla fiamma e mantecate. Servite completando con il prezzemolo e il basilico tritati e con le arachidi tostate e salate.

Si ringrazia Vetrina Toscana per il supporto fornito alla realizzazione del servizio

INSALATA DI POLLO LIVORNESE AL BURRO DI ARACHIDI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
660 CAL/PORZIONE

1 pollo livornese già pulito da circa 1,5 kg – 400 g di carote – 300 g di fagiolini cornetti verdi e gialli – 1/2 pianta di sedano – 1 cipolla dorata – 1 cipollotto rosso – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, salvia, alloro) – 4 cucchiai di burro di arachidi – 60 g di arachidi tostate e salate – 2 chiodi di garofano – olio extravergine d'oliva – 3 cucchiai di aceto di mele – sale grosso – 4 bacche di pepe rosa – 4 grani di pepe verde in salamoia – pepe nero in grani

1 Raschiate una carota e dividetela a metà per il lungo. Staccate 2 coste esterne di sedano, spazzolatele bene e tagliatele a pezzettoni. Sbucciate la cipolla e steccatela con i chiodi di garofano. Mettete tutto in una pentola, aggiungete il mazzetto aromatico, l'aglio, 4 litri circa d'acqua, un cucchiaio di sale grosso, 4-5 grani di pepe e portate a ebollizione. Immergete il pollo, fate riprendere l'ebollizione schiumando le impurità che affiorano in superficie e cuocete per almeno un'ora o comunque fino a quando la carne risulterà tenera. Lasciate intiepidire nel brodo di cottura.
2 Raschiate e tagliate a nastri le carote rimaste. Lessate i fagiolini. Private dei filamenti le coste più tenere del sedano e affettatele. Mondate e tagliate a julienne il cipollotto rosso. Sgocciolate il pollo tenendo il brodo di cottura, spolpatelo e tagliatelo a strisce non troppo sottili. Mettete tutto in un'insalatiera capiente.
3 Frullate le bacche di pepe rosa e le bacche di pepe verde con 50 ml del brodo del pollo fino a ottenere un'emulsione, poi aggiungete 2 cucchiai d'olio, l'aceto, poco sale, il burro di arachidi e frullate nuovamente. Condite l'insalata di pollo con la salsa appena preparata e servite completando con le arachidi tostate.

SEMIFREDDO AL CROCCANTE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

350 g di ricotta di pecora cremosa – 150 g di arachidi sgusciate non salate – 40 g di scorze d'arancia candite – 150 g di zucchero semolato – 1 cucchiaio colmo di miele di cardo o di corbezzolo – 30 ml di liquore all'arancia – 300 g di panna fresca – 90 g di albumi – 125 g di zucchero a velo

1 Scaldate le arachidi in forno a 150° per 5 minuti. Versate lo zucchero semolato in una piccola casseruola d'acciaio, unite 50 ml d'acqua e cuocete a fiamma medio-alta fino a quando lo zucchero sarà caramellato e di un bel colore ambrato facendo attenzione a non farlo bruciare.
2 Unite le arachidi, mescolate e versate il mix su una teglia o su un piano ricoperto con carta da forno. Livellate il croccante con una spatola prima che rassodi e fatelo raffreddare in modo che il caramello indurisca.
3 Tagliate a cubettini le scorze d'arancia e ammorbiditele nel liquore per 15 minuti. Tritate quasi la metà del croccante con un coltello robusto facendo in modo di avere una parte simile a una granella e una parte più grossolana. Montate la panna senza zucchero e riponetela in frigorifero. Mettete gli albumi in una bastardella con lo zucchero a velo e montateli a bagnomaria finché risulteranno lucidi e densi. Saranno pronti se, alzando la frusta, rimarranno sospesi formando un becco. Se possedete una planetaria che riscalda, montateli a 85°.
4 Lavorate la ricotta con il miele, poi incorporate le scorze con il liquore e gli albumi intiepiditi. Fate raffreddare, unite la panna montata e infine il croccante tritato più fine. Mettete il composto in uno stampo da plum cake foderato di pellicola e fatelo rassodare in freezer per 5-6 ore. Al momento di servire, sformate il semifreddo su un tagliere, tagliatelo a fette e servitelo guarnendo con il croccante tritato grossolanamente.

sale&pepe shopping

Baule Volante
Saccottini di farro

I Saccottini di farro di Baule Volante sono autentici scrigni di sapore, con un cuore goloso di burrata e spinaci. Si consiglia di scolarli al dente e ripassarli in padella con una semplice noce di burro o con un cremoso sugo delicato.



PAN PIUMINO

Pan Piumino, con la sua ricetta semplice e genuina a base di soli ingredienti biologici (farina di grano tenero, acqua, semola rimacinata di grano duro, olio extravergine di oliva, lievito naturale e sale marino), è la colazione e la merenda ideale per i bambini di 4-10 anni. Senza zuccheri aggiunti e con una lievitazione naturale, questo pane conquista il palato con la sua morbidezza e il suo gusto autentico.





RISO SCOTTI
RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI

Un risotto della tradizione culinaria italiana, pronto in soli 12 minuti, avendo tutti gli ingredienti disidratati naturali già pronti e porzionati in busta. Protagonista è il re dei risi, il Carnaroli, accompagnato da materie prime di elevata qualità che garantiscono il sapore autentico, la qualità nutrizionale e organolettica della ricetta. Senza glutine, glutammato, grassi idrogenati, conservanti.



MARCATO
TEGLIE BLUITE

Marcato amplia la sua linea Classic con le nuove teglie Bluite, ideali per dare croccantezza a pizza, pane e altre creazioni culinarie durante la cottura in forno ad alte temperature. Il ferro favorisce la doratura e la formazione di una crosta croccante. Le nuove teglie Bluite Marcato offrono un ulteriore strumento versatile e di alta qualità per dare vita a infinite creazioni culinarie.

LATTERIA VIPITENO
Yogurt intero senza lattosio bianco



Latteria Vipiteno presenta il nuovo yogurt intero senza lattosio bianco, realizzato con ingredienti di alta qualità, come il latte intero pastorizzato e fermenti lattici vivi, perfetto da consumare da solo, con frutta fresca, cereali o miele. Grazie a un processo di lavorazione attento e innovativo, Vipiteno ha ottenuto uno yogurt senza lattosio che conserva il gusto ricco e cremoso del prodotto originale, garantendo al contempo una digestione facile e leggera.

SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA
Salute e bontà per piatti gourmet

In cucina, il salmone selvaggio dell'Alaska vi sorprenderà. Crudo, potete gustarlo in sicurezza in quanto è esente da contaminazioni poiché nasce e cresce nelle acque del Pacifico e si nutre solo di ciò che offre il suo habitat. Viene abbattuto immediatamente dopo la pesca e perfettamente conservato fino al suo arrivo negli stabilimenti di trasformazione. Cotto, potete portalo in tavola secondo la vostra fantasia e il vostro gusto, in ricette semplici o sofisticate.



nel numero di novembre

• Per festeggiare le CASTAGNE abbiamo preparato dolci golosi e inaspettati: treccia briosciata, budino, crostata, cheesecake • La stagione chiama poi SAPORI RUSTICI come quelli delle PASTE fatte con farine ruvide e ricche di gusto (segale, lenticchie...) • Pure gli ORTAGGI del momento (rape, pastinaca, topinambur), un tempo poveri, si rivelano ora ricchi di sapore e di chance in cucina • Il PESCE, invece, sceglie intriganti profumi etnici • E poi è momento di fare il PANE, con le ricette di un laboratorio milanese etico e sociale.

in edicola dal 23 ottobre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

ottobre 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO STEFANIA ALEDI, Alkémia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Riccardo Mantovani, Grabiella Morini, Francesca Moscheni, Anna Pacchi, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Sandro Sangiorgi, Francesca Salvemini, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Paolo Vizzari

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229 rilasciato il giorno 08/03/2023 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

• ASPESI, aspesi.com
• ASA SELECTION, asa-selection.com
• BIELLA MIELE, biellamiele.it
• BOSA, bosatrade.com
• BRANDANI, brandani.it
• CHS GROUP, chsgroup.it
• CANDY, candy-home.com
• CUP&CO, cup-co.it
• DOMETIC HOME, dometic.com/it – commerciale@handoversrl.com
• ELEIT, eleit.it
• FERM LIVING, fermliving.com
• FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
• HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
• IRINOX, irinixhome.com
• LA FORNACINA, lafornacinakeramikstudio.com
• LES PETITS CHAMPS ITALIA, it.caveslespetitschamps.com
• MVH, mvh.it
• MEPRA, mepra.it
• MIELE, miele.it
• N05ENS3, n05ens3.com
• NEFF, neff-home.com
• NESPRESSO, nestle-nespresso.com/it
• PINTINOX pinti.it
• RINA MENARDI rinamenardi.com
• SIGNATURE KITCHEN SUITE, signaturekitchensuite.it
• SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
• TESCOMA, tescomaonline.com
• TOGNANA, tognana.com
• WHIRLPOOL, whirlpool.eu